

Mulheres empreendedoras promovem desenvolvimento

Do Sertão paraibano, brotam iniciativas que, além de gerarem lucros, mantêm a tradição e unem famílias

Márcia Demenstuk
Especial para A União

Era um dia atípico no Sertão da Paraíba. Na varanda da casa, no Sítio São João, zona rural de Pombal, ouviam-se os tambores do céu. Cerca de 20 pessoas eram testemunhas oculares da narrativa de Maria da Paz do Nascimento dos Santos e Silva, Dapaz, a mulher que conduziu a trajetória de 16 famílias de agricultores de meeiros a empreendedores.

Nuvens mais carregadas se aproximavam sem expulsar o calor que fazia. Nem mesmo o sol se rendia. Num cantinho da varanda estava Izabel [Rufino] da Silva Santos, mais atenta à movimentação na varanda do que aos prenúncios de chuva torrencial.

Foi observando Dapaz e outras experiências que

Izabel promoveu uma reviravolta ancestral na comunidade oriunda, os quilombolas Rufino. As duas histórias sob o mesmo teto nasceram em margens distintas do Rio Piranhas, uma à esquerda e outra à direita. Ambas elevam a dignidade de pessoas destinadas a permanecerem à margem - do desenvolvimento, da transformação digital, das oportunidades, do amor-próprio.

A força das mulheres gera melhorias e incentiva a economia em seus municípios através de puro empreendedorismo



Dois mulheres que conquistaram vitórias, levando em consideração os valores locais de suas regiões: as lutadoras Dapaz (E) e Izabel (D)



Fotos: Diego Nóbrega

Resistência

Produção de cerâmica é centenária na Paraíba

Sem demora, choveu. Pingos grossos encharcaram o terreno de onde os Rufinos extraem o barro e as pedras para a mistura da matéria-prima da cerâmica produzida pela comunidade desde os tempos de Mãe Quina, Joaquina Maria da Conceição. No início do século XX Mãe Quina casou-se com Antônio Rufino de Jesus e chegaram em Pombal. Compraram lotes do sítio São João, às margens do Rio Piranhas, e tiveram 13 filhos. Antônio Rufino era filho de Rufina Maria da Conceição, a ex-escrava doméstica, alforriada pela Lei Áurea de 1888. Os ramos da família passaram dos 80 núcleos hoje. No Sítio São João permanecem pouco mais de 50 famílias, mas a tradição do artesanato estava morrendo. Artesanato de cerâmica não dava dinheiro. Impossível sustentar a famí-



Família reunida mantendo a tradição e a vida do artesanato local

lia. Poucos artesãos insistiam em moldar o barro - duas ou três das mulheres mais idosas. Vender onde, a quem? "Mande Izabel ir pra'aque-la feirinha pra vender!", ordenou alguém. Izabel trabalhava como doméstica e encarou o novo desafio. A primeira vez, por volta de 2015, foi vender a cerâmica dos Rufinos na Festa do Rosário, tradicional

em Pombal e com um significado especial na tradição religiosa e folclórica dos Rufinos. Uns dois anos depois, em uma feira, Izabel montou sua "mesinha de exposição" próximo ao estande do "Bolo das Oliveiras" - produção de uma padaria comunitária liderada por mulheres, de Várzea Comprida dos Oliveiras, próximo a Pombal.

Capacitação amplia negócios

A professora Mônica Tejo chegou ao Sertão, em Pombal, para dar aula na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande, em 2010. Inquietou-se, pois não sabia se encontraria na cidade uma alavanca pela qual pudesse alçar seus sonhos de construir uma sociedade onde a vida tivesse mais qualidade, mais empregos e desenvolvimento.

Em meio à atividade acadêmica, montou uma padaria comunitária, embrião da indústria de Bolos das Oliveiras, liderada por mulheres. Acreditando na inovação e no empreendedorismo como solução de desenvolvimento regional, Mônica já atuava na IACOC, "incubadora de agronegócios, que tem por objetivo oferecer suporte para alavancar o potencial e promover empreendimentos de sucesso no meio rural do Sertão da Paraíba".

A incubadora ganhou fôlego ao integrar o Parque Tecnológico da Paraíba em 2014, Mônica estava como coordenadora Executiva Geral e incentivou as mulheres do Bolo das Oliveiras a passar pelo processo de incubação.

É nesse ponto em que

todas as histórias dessa reportagem convergem. A experiência das empreendedoras dos bolos atraiu Izabel, dos Rufinos. A quilombola encontrou apoio com a professora Mônica Tejo e, pela cerâmica, participou do edital para incubação na Iacoc, no Parque Tecnológico: "Foi uma reviravolta. Antes da incubação, por volta de 2017, por uma parceria entre a Prefeitura de Pombal e o Cemar [Centro de Educação Margarida Pereira] recebemos a visita de uma artesã de Maturéia, Maria José, que nos ensinou essa nova técnica que usamos hoje para a mistura do barro e novas técnicas para o acabamento das peças. Mas vendíamos pouco.

Depois, Dapaz me avisou do edital para a Iacoc e passamos por todas as etapas; estamos incubados desde o ano passado [2019]. Montamos nosso planejamento estratégico e todos os eixos de mercado e trabalhamos para colocar em prática. Integramos a Ecosol, cooperativa da economia solidária, e por meio dela, emitimos nota fiscal. Não tínhamos base para estabelecer os preços, não tínhamos visão de

mercado para crescer; à medida em que aprendíamos, víamos tudo isso e o mais importante: a missão de resgatar a cultura da nossa família. Criamos a logomarca, redes sociais e posso dizer que nossa produção aumentou muito. Hoje são 15 artesãos, incluindo jovens. Todos se sustentam e até eu deixei de trabalhar em casa de família para dar conta da cerâmica".

A indústria de polpas passou por um processo semelhante. De acordo com Dapaz, a Fonte de Sabor teve um crescimento de 70% na produção e vendas depois da incubação. Ela conheceu a professora Mônica Tejo na UFCG:

"Hoje temos licença para produção de 16 polpas, vendemos, em média, 3 mil kg de polpa por mês; atendemos 35 escolas das regiões de Pombal e Catolé do Rocha. As 16 famílias têm um rendimento de, no mínimo, mil reais por mês. A nossa atividade inspirou a formação de outras duas indústrias de polpa e, dentro do espírito cooperativista e da economia solidária, as três se unem para atender pedidos maiores. Nossa meta é entrar no varejo, em supermercados".

Mulheres abrem indústria de polpa natural de frutas

A história de Dapaz passa pelo acesso à terra. A grande propriedade onde as 16 famílias viviam pertencia a uma família e as gerações de moradores eram meeiros: a colheita era dividida com o dono das terras. Com a morte dos proprietários, os filhos colocaram as terras à venda. As famílias se associaram, assessoradas pela antiga Emater [Empaer] e usaram o Crédito Fundiário (antigo Banco da Terra). Mas ninguém conseguiu pagar. Anos depois, com o programa de regularização de terras rurais do Banco do Nordeste, negociaram de forma que cada família conseguiu quitar o va-

lor da dívida e se tornar proprietária da terra. Era 2006.

Na varanda de sua casa, entre trovoadas, Dapaz falava com propriedade sobre cooperativismo, economia solidária, planejamento estratégico, ampliação de mercado e inclusão:

"Os homens trabalhavam na terra mas nós, as mulheres, os jovens, precisávamos ter uma renda. Decidimos fabricar polpa de fruta porque ninguém oferecia o produto na região. Nossa ideia era plantar o pomar, colher e produzir. Mais uma vez a Emater ajudou: mandamos um projeto de agroindústria para o Cooperar (projeto para o desen-

volvimento rural) e montamos nossa indústria, a Fonte do Sabor. Fizemos uma plantação de frutíferas, mas veio uma chuva forte e o rio levou as mudas. Começamos a comprar frutas de agricultores familiares de cidades vizinhas. Fechamos com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para vender para escolas municipais e estaduais; instalamos energia solar... E eu não parava. Estudei agronomia e fiz pós-graduação".

Estava fechado o ciclo conceitual do arranjo produtivo local? Ainda não, faltava a universidade entrar nos negócios.



Mulheres mostram o resultado que as capacitações e formações proporcionaram na confecção de polpas