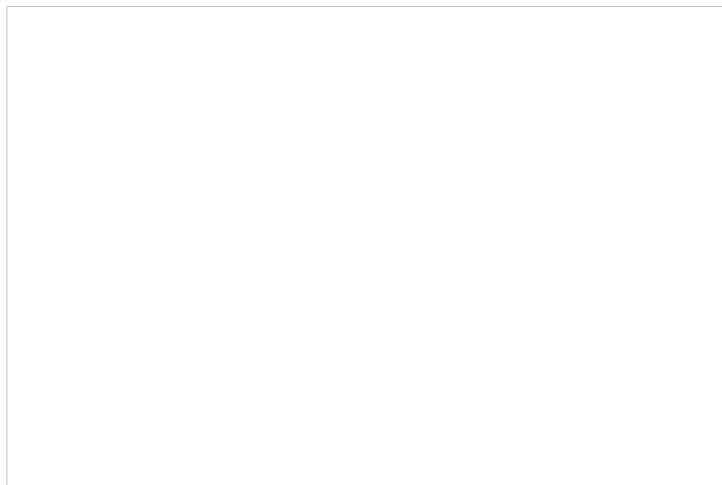




## 04/04/2019 13:58 - Produção de ovos de Páscoa é opção para aumentar a renda



O comércio de alimentos já está abarrotado deles. Expostos em pontos estratégicos, é praticamente impossível entrar em um supermercado e não de dar de cara com um estoque sobre nossas cabeças. Estamos falando dos ovos de Páscoa.

A troca de ovos como simbologia é uma tradição antiga, iniciada antes de Cristo. Na Europa era costume as pessoas trocarem ovos no equinócio de 21 de março para comemorar o fim do inverno e início da primavera naquela região. Quando a Páscoa começou a ser celebrada como uma atividade cristã, os ovos começaram a ser trocados na Semana Santa, porém eram trocados ovos de galinha. Era muito comum as pessoas colorirem ou pintarem os ovos com gravuras como forma de simbolizar a ressurreição de Cristo. A tradição dos ovos de Páscoa feitos de chocolate teve início na França, passando, a partir do século XIX, a ser o

preferido nas comemorações.

No Brasil, o chocolate é, sem dúvidas, um dos alimentos mais apreciados pela grande maioria da população. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope) realizada nos últimos cinco anos, o alimento é consumido por 75% da população. No ranking mundial, o brasileiro é o segundo maior consumidor de ovos de Páscoa, ficando atrás somente do Reino Unido, e o quinto maior consumidor de chocolate do mundo.

Produzidos em grande escala pelas grandes marcas, feitos artesanalmente em pequenos comércios ou mesmo dentro de casa, o chocolate tem na semana santa o seu maior pico de venda. Seja em formato de ovos, em barras, em bombons, para presentear ou para consumir, a venda de chocolates nessa época do ano sobe, para alegria dos comerciantes e de quem busca uma alternativa de renda extra.

Extraído a partir da amêndoa do cacau, fruto de uma árvore originária de regiões tropicais, de clima quente e úmido, como o de Rondônia, o chocolate vem ganhando espaço também entre as famílias no campo. A revitalização da lavoura cacauzeira promovida pela Ceplac, em parceria com o governo estadual por meio da Seagri e Emater-RO, tem resgatado o cultivo da cultura e a nova variedade desenvolvida no estado mostrou-se mais resistente à vassoura de bruxa – doença essa que atacou a cultura nas décadas de 1970/1980 – hoje controlada por técnicas de manejo adequadas.

### PRODUÇÃO ARTESANAL

Não é de hoje que produtores rurais buscam na produção artesanal de chocolate uma alternativa de renda extra para a família. Nos áureos tempos, quando o cacau rondoniense brilhava como a 2ª maior cultura perene no estado, a Emater-RO já estava lá, na propriedade, com seus extensionistas realizando oficinas e ensinando as famílias a produzirem chocolate em pó e em barra. Com o declínio da cultura a prática diminuiu, mas nunca deixou de existir.

O incentivo à agroindústria, oferecido pelo governo estadual através de políticas públicas de desenvolvimento agropecuário, abriu novos caminhos para os pequenos produtores rurais. Em Teixeiraópolis, um grupo formado em 2014, inicialmente por 23 mulheres e dois homens, decidiu investir na produção de chocolate artesanal. Em 2015, trabalhando juntos há mais de um ano, os “chocolateiros de Teixeiraópolis”, como ficaram conhecidos, decidiram que estava na hora de profissionalizar seu trabalho e assim criaram a Associação das Agricultoras e Agricultores da Agricultura Familiar de Teixeiraópolis, dando início a uma nova fase na produção de chocolates na região.

Hoje, quatro anos depois, mesmo com muitas dificuldades, 17 participantes se mantêm firmes no propósito de produzir chocolate artesanal. “Eles iniciaram colocando a mão na massa literalmente”, diz a extensionista da Emater-RO, Rosária Miranda dos Santos, que hoje presta assistência técnica ao grupo. Rosária conta que tudo era feito manualmente, desde a colheita do fruto até a transformação da amêndoa em chocolate puro.

A produção, que antes era feita no braço, hoje conta com uma pequena máquina capaz de produzir de 3 quilos a 3,5 quilos de chocolate por dia, proporcionando uma textura padronizada. Hoje são produzidos: chocolate em pó, chocolate em barrinhas, farinha de chocolate com amêndoas, trufas, castanhas caramelizadas e nibs – pequenos fragmentos da amêndoa do cacau, antioxidantes e rica. Com a aproximação da semana santa os ovos de páscoa ganharam prioridade e a produção está indo de vento em popa.

### GERAÇÃO DE RENDA

Através da Associação das Agricultoras e Agricultores da Agricultura Familiar de Teixeiraópolis Os chocolateiros estão comercializando

sua produção sob encomenda para a região e municípios circunvizinhos. São oferecidos ovos de meio quilo abaixo com quatro porcentagens diferentes de teor de chocolate: 39%, 42%, 50% e 60%, de acordo com a encomenda.

A atividade ainda é limitada, mas já tem proporcionado um aumento de renda para os chocolateiros e suas famílias que aguardam ansiosos a construção da agroindústria visando o aumento da produção. “Eles estão se mantendo firmes e crescendo aos poucos. A perspectiva é que do meio para o final do ano a agroindústria já esteja concluída”, afirma o gerente da Emater-RO local, Clodoaldo de Jesus Abreu.

O gerente lembra ainda que esse é um trabalho em parceria que conta, além do apoio do governo estadual que oferece assistência técnica com incentivo à agroindústria; da prefeitura de Teixeiraópolis que fez a doação de um terreno; e de emenda parlamentar que destinou recursos financeiros para a associação. O grupo tem participado de vários eventos para mostrar seu trabalho e conquistar novos mercados e já está se organizando para levar seu produto à 8ª Rondônia Rural Show a ser realizada no período de 22 a 25 de maio deste ano, no Parque Tecnológico Valdecir Rack, em Ji-Paraná.

**Fonte:** Secom - Governo de Rondônia

Notícias RO