

Agricultores familiares contabilizam aumento na venda de licores para festas juninas

Noticias

Postado em: 12/06/2018 11:20

Umbu, licuri, maracujá da caatinga, jenipapo, ameixa, jabuticaba, cajá, cambuí, carambola, menta, abacaxi. Esses são alguns dos sabores que fazem do licor uma bebida com presença garantida na mesa dos baianos nas festas juninas. De maneira tradicional, gourmet, caseira ou artesanal, os licores produzidos por agricultores familiares baianos agradam o paladar do público e garantem o aumento da renda daqueles que vivem da produção rural.

Umbu, licuri, maracujá da caatinga, jenipapo, ameixa, jabuticaba, cajá, cambuí, carambola, menta, abacaxi. Esses são alguns dos sabores que fazem do licor uma bebida com presença garantida na mesa dos baianos nas festas juninas. De maneira tradicional, gourmet, caseira ou artesanal, os licores produzidos por agricultores familiares baianos agradam o paladar do público e garantem o aumento da renda daqueles que vivem da produção rural.

Atento à demanda do mercado, o agricultor familiar Bartolomeu Santana, da comunidade rural Batatan, no município de Maragogipe, no Recôncavo Baiano, decidiu inovar. Foram 15 anos de tentativas até encontrar o ponto do sabor ideal de licores feitos à base de dois tubérculos: inhame e aipim.

“Licor de frutas todo mundo sabe fazer, [mas] eu procurei fazer uma coisa diferente. São licores de raízes, que cultivo sem agrotóxico. Eu via a divulgação dos licores produzidos pela agricultura familiar e percebi que não tinha de aipim e inhame, que a gente planta aqui. Eles devem ser apreciados bem gelado para sentir a elegância desses licores”, explica Bartolomeu Santana.

Conhecido popularmente como Memeu Cabeça Branca, Bartolomeu conta que mantém a receita guardada “a sete chaves” e está em processo de patenteá-la. A produção e comercialização é feita sob encomenda. Cada litro de licor custa R\$ 25. Em 2017, foram comercializados 700 litros e, este ano, a expectativa é comercializar 1 mil litros.

O agricultor familiar também explicou que existem no mercado 21 variedades de Inhame. Ele cultiva a variedade inhame da costa. Para além da produção de licores, o volume de produção é de mais de 19 toneladas durante o ano. “O segredo da colheita está em retirar o tubérculo no tempo certo, que dura aproximadamente nove meses e fazer um corte que não atinja a raiz”, observou.

Outros sabores

Outro licor exótico, que tem sido destaque no mercado das bebidas juninas, é o licor feito com um fruto da caatinga: o licuri. Produzido no município de Capim Grosso, no centro norte da Bahia, o licor de licuri tem sido apreciado não apenas no São João, mas em todas as épocas do ano.

A representante da Coopes, Josenaide Alves, afirmou que a expectativa é que a comercialização do licor neste São João seja maior do que a do ano passado. “Nossa produção teve um grande aumento. A expectativa de venda para este ano é de 200 garrafas (375 ml), enquanto que ano passado foram comercializadas 80 garrafas de licor”. Em Salvador, o licor da Coopes pode ser encontrado na Rede Moinho, nas lojas Viva o Grão (Vitória) e Grão Vivo (Pituba).

Azedo, mas gostoso

Outras frutas da caatinga que também dão sabor a licores são o umbu e o maracujá do mato. O azedo peculiar aos dois frutos tem sido o diferencial na degustação da bebida produzida pela Cooperativa Agropecuária Familiar de Curaçá, Uauá e Canudos (Coopercuc), do município de Uauá, na região norte do estado.

De acordo com a presidente da Coopercuc, Denise Cardoso, nesse período a produção e vendas aumentam significativamente. “No ano passado, durante o ano, vendemos 4 mil garrafas licores (500 ml). Estamos no início do mês de junho, já vendemos mais de 2 mil garrafas e temos mais encomendas. A expectativa é de dobrar as vendas nesse ano”.

Os licores da Coopercuc podem ser encontrados em Salvador no Mercado do Rio Vermelho, Casa do Bolo e Prosa (Vila Laura), Machado Comércio de Especiarias (Pituba); Tarantino Gourmet (Nazaré); DTF Cereais (Brotas) e Rede Moinho (Corredor da Vitória).