



A Associação Amanu - Educação, Ecologia e Solidariedade foi fundada em 2008 com o objetivo de gerar socialização e troca de experiências entre famílias agricultoras das comunidades rurais do município de Jaboticatubas. Unindo pessoas que valorizam a produção agroecológica e as tradições da região, os associados apresentam produtos de qualidade diferenciada, oferecendo saúde e sabor aos consumidores. Vamos consumir alimentos da agricultura familiar agroecológica!



ANTÔNIO E SERGINA

Antônio é conhecido como Prego na associação. Ele brinca que nasceu agricultor. Mora no mesmo terreno desde que nasceu. Começou a trabalhar na lida da roça aos 7 anos ajudando o pai. Sergina é da região e ao casar com Prego, o acompanhou e o ajuda na produção. Hoje, o forte da família é mandioca e banana, tudo produzido com insumos da própria terra. Produção toda agroecológica. Além disso, produzem conservas de pimenta de vários tipos. Os dois moraram em BH, mas logo voltaram pra roça e aprenderam a trabalhar com segurança e perfeição, o que faz da produção muito especial.

Banana e mandioca

O diferencial da produção do casal é ser sem agrotóxico, trabalhado com produtos naturais e ambientalmente sustentável. "O que a terra deixa, a gente trabalha para conseguir controlar as adversidades" - relata Prego



DÁKINI

Dakini é do Norte de Minas. O contato com a agricultura veio desde a infância. A família praticava agricultura familiar e produziam diversas culturas. Além disso, produziam queijo cozido, doces, fumo, mandioca. O primeiro trabalho foi com a família e era para aprender a produzir e viver da terra. Foi para BH para estudar Letras na UFMG, depois de formada decidiu voltar pra roça. Foi para Jaboticatubas onde conheceu Luiz e Daya, que são os fundadores da Associação Amanu. Quando os conheceu, perceberam a importância da organização da agricultura familiar. A associação era um pequeno grupo de agricultores. “A terra é uma mãe. Te ensina e te presenteia” - relata. Foi dessa forma que Dákini resgatou a agricultura familiar da infância. Fez curso no Senar de produção de laticínios e são esses seus principais produtos.





Mussarela

Quando criança, a família produzia queijo cozido no Norte de Minas, que parece muito com o processo de produção de mussarela. Quando aprendeu no curso do Senar, Dákiní resgatou a lembrança. A mussarela da Dákiní é muito querida tanto em Jabó quanto em BH e região. O diferencial é o leite agroecológico. O alimento da vaca dá sabor ao queijo. Então a qualidade do que come e a qualidade da água que bebe são os diferenciais. O gado é criado com cana e capim agroecológicos. O pasto é agroecológico e parte agroflorestal. Além disso, a água que o gado bebe é do “córrego de taboca” que são plantas que filtram a água, ou seja, a qualidade é super elevada. Dákiní produz mussarela, ricota, requeijão, manteiga, doce de leite e pão de queijo. Tudo depende da época do ano e da disponibilidade de leite, que é variável conforme a época do ano. O pão de queijo é feito com o “resto” da massa de mussarela. Ao invés de descartar, é feito o pão de queijo. O soro do leite que não é usado, é dado na alimentação dos porcos.





DÁZIO E RAIMUNDA

Dázio conhecido como Dazinho nasceu e cresceu na roça, na mesma propriedade em que mora hoje. Sua família sempre praticou agricultura, mas comercializava no Ceasa. Seu pai sempre teve alambique e ele herdou a profissão. Dazinho sempre trabalhou com cana. Produzindo cachaça, rapadura e açúcar. Fez curso no Senar em 2006 e por isso adotou hábitos de boas práticas e tem como fundamento principal higiene e limpeza dos processo de produção. Dazinho foi aperfeiçoando a produção e não utiliza mais as forças tradicionais, mas produz adaptado ao que acredita. Raimunda cresceu em Belo Horizonte. Quando conheceu Dazinho, o acompanhou para morar na roça. Aprendeu na prática tudo o que precisava. Algumas atividades são por conta do Dazinho, outras por ela na lida da roça. Raimunda tem seu produto favorito o sabonete de cuada que aprendeu com a sogra.

Produtos da cana de açúcar

A região de Jaboticatubas tem tradição de rapadura e açúcar purgado, por isso, Dazinho começou a produzir junto ao tio. A cachaça de Dazinho é fermentada, decantada e destilada. A rapadura feita no tacho de cobre. O açúcar purgado feito na caixa d'água e com argila e sombrite. Seguindo as tradições de produção, mas de forma adaptada. O diferencial da cachaça do Dazinho é o jeito de fermentar e destilar, além da cana ser plantada apenas de forma agroecológica.



Sabão "dicuada"

O sabão "dicuada" é uma forma tradicional de fazer sabão na região, utilizando cinzas curadas para fazer a saponificação. Raimunda aprendeu com a sogra fazendo com azeite de coco macaúba e folha de maracujá. Seguiu a tradição, mas com estudo e conhecimento de plantas medicinais, começou a testar outras receitas para cada característica do sabão. Babosa e abacate para hidratar, jaborandi e orelha de cachorro para cicatrizar, mamão para clarear... cada receita é um teste, sempre unindo a tradição ao conhecimento científico.



DORIZÂNIA E FAMÍLIA

Pais de Dorizânia são agricultores e ela sempre ajudou na roça. É nascida em Santana do Riacho, mas casou-se e mudou para a comunidade do Capão do Berto onde vive com sua família. Todos os integrantes da família ajuda na roça, com exceção do filho mais novo que foi morar na cidade. Sempre plantou milho, feijão, amendoim e cana. E a partir desses produtos começou fazer outros. Rapadura com amendoim, melado, mandioca. A produção era basicamente para o sustento da família e depois que a Amanu apareceu, percebeu que poderia comercializar e ter renda da roça. A Amanu criou a Raízes do Campo que foi a incentivadora principal para comercialização da produção pela família. Dorizânia quer sempre ir diversificando ainda mais a produção. Aumentando a horta e criando produtos minimamente processados.





Farinha de mandioca

Dorizânia aprendeu à produzir farinha de mandioca com os pais. A receita foi um pouco modificada porque Dorizânia não tinha energia em casa e tudo era feito manualmente quando criança. Hoje em dia já consegue fazer com a ajuda de ralador e prensa elétricos. Mas mesmo assim a farinha tem qualidade artesanal, é feita com muito cuidado. Além disso, a farinha é mais fininha que antigamente. O grande diferencial é que a mandioca é agroecológica, pois não existe nenhum tratamento químico na produção.



DONA CONCEIÇÃO E FILHOS

- MILENE E LEANDRO



Dona Conceição é uma mulher muito reconhecida no município por seus diversos conhecimentos sobre ervas e plantas medicinais. Dona Conceição sempre foi agricultora. Mãe de Milene e Leandro. Com o início da pandemia, os filhos perceberam que poderiam auxiliar Dona Conceição na horta e gerar renda para a família. Aumentaram a horta, começaram a desenvolver novos produtos e se associarem à Associação junto à mãe. A horta sempre foi herança da família, os conhecimentos da terra e das plantas os filhos aprenderam com a mãe. É conhecimento passado de geração para geração.

Vinagre de maçã artesanal

Milene aprendeu com uma senhora amiga da família como produzir vinagre de maçã natural e se encantou com os inúmeros benefícios para saúde. É feito com paciência e artesanalmente. Hoje é um dos produtos favoritos dela e dos consumidores da Associação Amanu.



Mudas diversas e composto orgânico

Leandro, sempre gostou de plantas e começou a produzir mudas plantas aromáticas e condimentares, além de mudas de hortaliças. A produção das mudas é feita artesanalmente, com os insumos próprios da propriedade. Junto das mudas de condimentares, medicinais e aromáticas, os irmãos produzem composto orgânico. O forte de Leandro é a produção de hortaliças.



ELZA E FAMÍLIA

Elza é agricultora desde que entende por gente. O pai agricultor familiar, plantava um pouquinho de tudo. Quando casou, mudou-se para a comunidade do Capão do Berto. Junto do marido que também é agricultor. Gostam do trabalho na roça. Sempre plantaram, de tudo um pouco. Quando surgiu a Associação e a feira, entusiasmaram e aumentaram a produção. O foco da família é ter diversidade. Elza é conhecida pelas deliciosas quitandas que faz com tanto carinho. As receitas todas de família e com adaptações próprias que fazem toda diferença.





Biscoito de polvilho escaldado da roça

O biscoito de polvilho escaldado é uma tradição antiga na região. A receita é herdade de família. Elza aprendeu com a mãe e a avó. Passada de geração para geração, a avó ensinou a mãe, que ensinou Elza. Uma aprendeu com a outra. Elza gosta muito de fazer esse biscoito, e o carinho e a tradição são os temperos diferenciados da receita. O diferencial da produção de Elza é que é toda artesanal, com a maioria dos ingredientes dos próprios associados e é feito seguindo a tradição regional. O sabor é incomparável.





EXPEDITO

Expedito é nascido e criado na mesma propriedade em que vive atualmente. Ele sempre esteve na comunidade do Capão do Xirú. Expedito é filho e neto de agricultores, então nasceu agricultor. Trabalhou com diversas lavouras desde criança. A mãe tinha algumas vacas e quando o pai faleceu, Expedito tomou a frente da fazenda. Produtor de hortaliças, rapaduras de diversos tipos e de queijo frescal. Produz um pouquinho de tudo, mas sempre lembra com orgulho das rapaduras de sabores. Fazendo diversas combinações.

Rapaduras com sabores diversos e queijo frescal

A rapadura é um dos produtos mais queridos de Expedito. Faz tradicional, com mamão, com amendoim, com leite, com laranja da terra e abóbora. Foi herança de família, aprendeu com o pai e continuou produzindo do mesmo jeito, seguindo a tradição. O queijo é famoso e feito da mesma forma que a mãe fazia. As vacas levam uma alimentação agroecológica, soltas e o jeito de fazer o queijo é artesanal. Por causa da pouca disponibilidade de leite, o queijo é feito seguindo a ordem natural dos animais e da natureza.



GERALDA E FERNANDO

Pai da Geralda era fazendeiro no sítio em que a família mora atualmente, na comunidade Fazenda Espada. Mas Geralda morou por muitos anos em Belo Horizonte. Depois que Geralda e Fernando se conheceram e casaram, foram morar temporariamente no sítio para ver se conseguiam adaptar. Fernando é motorista de ônibus e conheceu Geralda por isso, mas sempre gostou da roça. Hoje, Fernando divide o tempo entre motorista profissional e agricultor. A parte de horta, plantio, queijos e outras questões da lida são por conta de Geralda. Os filhos colaboram da maneira que dá, os mais novos ainda estudam. Os dois estão casados a 27 anos e é nesse mesmo tempo que estão no sítio.





Queijo fresco curado

O pai de Geralda fazia essa receita de queijo meia cura e vendia em São José de Almeida (distrito pertencente a Jaboticatubas). Quando mais jovem, Geralda não tinha interesse em conhecer a produção. Mas quando decidiu voltar para o sítio, aprendeu com o pai, e a mãe dava algumas dicas da receita. Geralda foi adaptando e fez alguns cursos de capacitação para melhorar a produção e os cuidados cm higiene na produção, mas sempre seguindo a tradição da receita original.

O principal diferencial é que é queijo feito com leite cru e não pasteurizado. Além disso, o leite que usam é agroecológico, o que leva um sabor e qualidade diferenciados.





LINDALVA E ZÉ MARTINHO

Lindalva é professora da rede municipal de Jaboticatubas. Tem formação superior e pós graduação em gestão escolar. Lindalva é filha de agricultores e trouxe de herança muitos dos conhecimentos da família. Aprendeu a fazer catita, rapadura, o cuidado de algumas colheitas. Apesar disso, quem trabalha na roça é apenas seu marido, José Martinho. Ele mora na propriedade da família. Nasceu, foi criativo e permanece na roça, na mesma propriedade em que nasceu. Exercendo todas as funções de agricultor. Plantio, manejo e colheita. Martinho trouxe a profissão de família. Tanto Lindalva quanto Zé Martinho são apaixonados pela agricultura. Martinho compartilha com Lindalva as dificuldades e unindo os conhecimentos dos dois, tudo sempre é resolvido. Zé Martinho segue à risca toda a tradição da família, faz tudo exatamente do jeito que aprendeu com os pais e avós. O forte da família são os produtos da cana e vinho de jabuticaba. Na propriedade tem mais de 300 pés da fruta.

Rapadura Soté e Catita

A rapadura e a catita são heranças de família. Ambos aprenderam com os avós. Lindalva aprendeu o ponto da catita com o avô dela e Martinho o jeito de fazer rapadura com o avô dele. As técnicas dos dois são compartilhadas pra trazer um saborzinho especial pra produção. Lindalva explica um pouco sobre a rapadura Sote. Sote é uma estrutura de madeira que fica acima do fogão a lenha e a rapadura é curada lá. Deixa sequinha e curtindo, esse é um diferencial do jeito de fazer rapadura. A durabilidade chega a ser maior que um ano.

Vinho de jabuticaba

Como a propriedade tem muitos pés de jabuticaba, a forma que a família encontrou de aproveitar as frutas foi com o vinho de jabuticaba. É produzido de forma artesanal e natural. Durante a safra as frutas são colhidas e processadas. Durante o tempo que não é comercializado, o vinho vai apurando.



MÁRCIA E TÂNIA

Márcia é professora de História. Sua mãe, Tânia, era quitandeira quando Márcia era criança. As duas juntaram o desejo de empreender com o gosto de cozinhar e acabaram se associando à Associação Amanu. Para inovar, utilizaram uma receita de família e adaptaram para ter diferencial. O pastel de angu foi o primeiro produto das duas e foi um resgate da tradição de família. Todo feito artesanalmente, seguindo os segredos da receita herdada. As duas começaram a vender na feira Raízes do Campo e desde então continuaram inovando em novos sabores e produtos.





Pastéis de angú diversos sabores

Os pasteis de angú de mãe e filha é uma tradição de família, o que leva um sabor especial afetivo. A receita inicial foi adaptada à região, principalmente os sabores de recheio. Os pastéis são feitos com fubá de moinho d'água de Jaboticatubas, o que faz com que o sabor seja um diferencial. O diferencial do sabor é também que o fubá de moinho é comprado dos associados da Associação Amanu e de produtores locais. A massa é fininha e leve. E os recheios... deliciosos. São diversos sabores, com carne, com queijo e veganos. Inovaram com carnes da região e umbigo de banana.





NELITA E EDIVANE

Nelita nasceu na roça e cresceu na cidade. Seu pai era mascate e comprava dos agricultores para poder vender na mercearia que tinha próximo à comunidade do Rio Vermelho. Nelita lembra com carinho das tradições de dança de platio e de colheita, tradição da região. Nelita lembra que a venda de seu pai era o ponto de encontro, um dos únicos com energia elétrica na região. A cultura da agricultura e do campo sempre foi presente na infância de Nelita. Ao casar com Edivane, foi de fato praticar a agricultura e é um trabalho o qual é apaixonada. Edivane por outro lado, é filho e neto de agricultores. Nasceu agricultor. Todas as atividades foram herdadas da família, as tradições, os produtos e a forma de fazer. A tradição é regional e da família.

Bolinho de feijão fradinho

O bolinho de feijão fradinho da Nelita é muito conhecido na cidade. Nelita produz parte do feijão, a outra parte compra. Mas o mais importante, a parte de pilar o feijão e o processo de fazer o bolinho é todo dela. Aprendeu a pilar e a receita com os pais. Sua mãe era quitandeira e foi quem ensinou Nelita. O pai vendia o bolinho na rua, a memória é muito afetiva. Nelita lembra que sempre foi apaixonada pelo pilão.

Produtos da cana de açúcar

Os produtos da cana são heranças de família, então é algo mais que especial. O açúcar purgado é feito igual antigamente, assim como seus avós e pais faziam. Além disso, a família sempre teve alambique, que hoje é de Edivane. Os produtos são artesanais, tem tradição da região e são herança de família. O processo de depuração do açúcar purgado ainda é feito seguindo a tradição de terra do formigueiro. É limpinho e com gosto de afeto.



SIRLEY E FAMÍLIA

Sirley nasceu na fazenda em que mora na comunidade Açudinho. Seu pai era agricultor, plantava diversas culturas. Depois abriu um comércio e depois começou a criar vaca para leite. Sirley foi morar em Belo Horizonte e ficou por lá por 20 anos trabalhando com comércio. Voltando pra Jaboticatubas, tomou a frente da fazenda. Fez curso de produção de laticínios, desenvolveu diversos produtos e começou a comercializar com mais diversidade. Primeiro foram os laticínios, depois granja, depois biscoitos, doces, kombuchas, geleias e iogurtes... e assim sempre inovando e produzindo com mais diversidade. Mesmo estando à frente da fazenda, Sirley trabalha junto da família que é essencial para que tudo funcione do jeito que precisa.





Queijo meia cura

O queijo meia cura do Sirleu é diferenciado e é herança de família. Produzido de forma artesanal, com vacas se alimentando de pastagem agroecológicas. As formas utilizadas para a produção de queijo foram herdadas do avô, que também era agricultor. As prensas dos queijos têm mais de 100 anos, esse sabor é diferente! Além de tradição de família, produzir queijo é herança. Algumas coisas foram adaptadas e mudadas devido ao curso que Sirley e sua irmã fizeram para boas práticas de produção. O queijo meia cura possibilita trabalhar melhor, inovando em sabores, como é o caso do queijo com casca de vinho.



SÔNIA

Sônia nasceu em Belo Horizonte. Na infância, a mãe sempre teve costume de plantar para alimentar a família. A família é muito grande, o gosto pelo plantar foi para alimentar a família. Pela necessidade também. Tudo isso em Belo Horizonte. Ao casar teve um sítio no qual acostumou plantar de tudo um pouco também. Pelo acesso aos alimentos e pelo gosto do plantar. Quando veio para Jaboticatubas, conheceu a Amanu e começou participar da equipe técnica. O pessoal da associação começou a incentivar que ela vendesse o excedente do que produzia pra si e assim começou. Ao começar perceber as frutas do Cerrado, coletava para consumo. Junto com a Amanu, Sônia fez o curso de homeopatia que ajudou ainda mais sobre as questões medicinais dos alimentos do Cerrado.

Produtos do Jatobá

O jatobá é um resgate da infância. Sônia sempre lembrava do fruto verde que grudava nos dentes. Na época que a associação teve parceria com o Slow Food, trouxeram algumas receitas com o jatobá. Assim, Sonia teve contato com as inúmeras possibilidades além de comer o fruto puro. Começou a coletar, processar e comercializar a farinha e as cascas de jatobá. Foi buscando sobre propriedades medicinais e nutricionais. Além disso, começou a fazer o vinho de jatobá que é um remédio fitoterápico. O diferencial é o processamento artesanal, a partir do fruto in natura que conserva ao máximo as propriedades. Tem várias propriedades medicinais relacionadas à cólicas e ossos. Além de que proporciona o feitiço de várias receitas diferentes. Tanto doces quanto salgadas. Sônia lembra: “Do jatobá se utiliza tudo, da casca à semente”.



JOSÉ ZITO

Conhecido como Zito, nasceu na região e sempre foi agricultor. Filho de pais e avôs agricultores, Zito sempre viveu na comunidade do Capão do Berto. Com a tradição da região e da família, Zito é conhecido pela produção de alho, réstia de alho, cebola tropeirinha. Essas culturas são tradição de família, a cebola tropeirinha é tradição regional, o que torna as culturas de Zito territoriais. Desde sempre ele é produtor de cebola tropeirinha, alho, feijão adu e de horta no geral.





Réstia de alho e cebola tropeirinha

Zito produz cebola tropeirinha e alho em réstia desde criança junto com os pais. Ele é muito conhecido pela produção dessas culturas que sempre foram cultivadas sem agrotóxicos, seguindo as ordens naturais de cada uma. Por isso, os sabores são o maior diferencial da produção de Zito.





APOIE A AGRICULTURA FAMILIAR
AGROECOLÓGIA!