



Dona Nena transformou as receitas de família em negócio

Ele destaca que o principal pilar dos empreendimentos é a sustentabilidade, valor inerente à vida desses povos que vivem na floresta. “O Combu é um espaço de reflexão. Ele está tão perto da cidade, mas muda tanto que você passa a pensar no modo como está levando a vida”, acredita.

Quando a arte conhece a tradição

A vida na ilha é algo que a artesã ribeirinha Silvia Rodrigues, 40 anos, não troca por nada. Nascida no Combu, ela conta que o artesanato é uma herança de família. “Todas as minhas irmãs trabalham com isso, e eu faço de tudo”, relata.

Em fevereiro deste ano, ela fundou a Biojoias do Combu, mas a trajetória com a arte e as riquezas amazônicas têm mais de 15 anos. “Eu participava de feiras ou vendia pelo Instagram, mas as clientes sempre me perguntavam quando eu faria meu espaço”, conta.

A loja, que fica às margens do Igarapé Combu, é mais que um espaço para contemplar e adquirir produtos. Durante a visita, Silvia compartilha um pouco do processo de produção dos acessórios e cosméticos. Todo o processo, desde a extração de matérias-primas, como açaí, muru-muru e jupatí, é feito à mão por ela. As sementes são furadas uma a uma para se transformarem em colares, brincos e pulseiras. Das folhas e cascas, surgem obras de arte, além de sabonetes, óleos e hidratantes.

Dona Elza de Fátima, 65, sogra da artesã, também participa do processo. Ela é responsável pela extração e fabricação do óleo de andiroba, atividade que, por sua vez, também aprendeu com a sogra.

Conhecido como um repelente natural contra insetos, além de ter propriedades anti-inflamatórias e cicatrizantes, o óleo é extraído das sementes da planta. É nessa hora que entra mais dos conhecimentos de Silvia, que aproveita, nos cosméticos, as cascas e a massa que restaram da andiroba. “Não estraga mais nada”, conta com orgulho.



A sumaúma de cerca de 280 anos abraça os visitantes

Sabores da Amazônia

Izete dos Santos Costa, 60 anos, é pouco conhecida pelo nome na Ilha do Combu. Mas o apelido de infância, conta, chega a ser mais famoso que a marca de chocolates fundada por ela. Dona Nena é criadora da casa de chocolates Filha do Combu, chocolate esse que também remete a uma memória de infância.

No Filha do Combu, a degustação dos chocolates é precedida por uma verdadeira aula dentro da Amazônia. Logo no início do roteiro, uma sumaúma de cerca de 280 anos abraça os visitantes. A mãe da floresta, como é chamada, exibe as raízes volumosas e chega a parecer surreal para quem nunca esteve na floresta.

A trilha passa pelas árvores de cacau cultivadas. Para manter o cacaveiro produtivo por mais de 30 anos, o segredo é o cuidado. Na hora de colher o fruto, é preciso ter calma e girar o cacau até que ele se solte, sem o uso de objetos cortantes. O amor e o cuidado com a vegetação transparecem nos pés de cupuaçu, pupunha, buriti e outras riquezas.

“Nosso roteiro tem tudo, história, imersão, produção conciliada com outras árvores frutíferas”, conta dona Nena. A profissional dos chocolates herdou dos pais a habilidade de colheita do cacau, que antes era totalmente vendido para fábricas, mas deu outro rumo à carreira após comercializar uma receita de família.

“A gente fazia o nosso próprio chocolate, era uma relíquia de família”, conta. O produto, produzido apenas com cacau torrado moído em um pilão de madeira, conquistou fãs após dona Nena decidir levar a receita para uma feira sustentável. Apesar de ser um prato afetivo, a família não acreditava que a iniciativa fosse dar certo.

Aos poucos, a empreendedora passou a se especializar e a diversificar os processos. Primeiro, foi o pilão de madeira, que teve que ser substituído por um moedor de cereais. Depois, dona Nena começou a desenvolver receitas, como o brigadeiro e o bolinho de chocolate com recheio de cupuaçu, delícias degustadas no fim do passeio junto ao chocolate quente, bebida de infância cheia de afeto.

Para ela, o turismo na Rota Combu é uma forma de conhecer o modo de vida dos moradores, que apresentam o que fazem de melhor. “Aqui nós podemos provar que é possível tirar nossa renda sem desmatar”, declara. “A ilha é minha casa, meu território, é tudo para mim”.

***A jornalista viajou a Belém a convite do Hotel Vila Galé**



Silvia Rodrigues, fundadora da Biojoias do Combu