

PRODUTOS CACAU XINGU



- CHOCOLATES ARTESANAIS
- NIBS DE CHOCOLATES
- CHÁ DE CACAU
- LICOR DE MEL DE CACAU
- CREME DE CASTANHA DO PARÁ
- CASTANHA DRAGEADA
- GELEIA DE MEL DE CACAU




HELDER ZAHLUTH BARBALHO
Governador

HANA GHASSAN TUMA
Vice-Governadora

GIOVANNI CORREA QUEIROZ
Secretário de Desenvolvimento Agropecuário
e da Pesca



JONIEL VIEIRA DE ABREU
Presidente

JOEL BRITO PEREIRA JÚNIOR
Diretor Administrativo

Emater-Pará: www.emater.pa.gov.br



SÍTIO PARAÍSO ORGANICO

AGRICULTURA FAMILIAR JIOVANA
LUNELLI

BENEFICIÁRIA DA EMATER-PARÁ,
ATENDIDA PELO ESCRITÓRIO LOCAL DE
BRASIL NOVO, DO ESCRITÓRIO
REGIONAL DE ALTAMIRA

SÍTIO PARAÍSO
ORGÂNICO



ALT000001/25
GOVERNO DO
PARÁ
FOR TUDO, C-STATE

UMA HISTÓRIA DE MÃE PARA FILHA

A família de d. Jiovana chegou ao Pará, no início dos anos 1970, quando ela ainda era criança, vindos de Presidente Getúlio (SC). Em 1974, a família foi procurada pela ACAR-PARÁ e passou a receber assistência técnica para produção de alimentos. No ano seguinte, também incentivados pela ACAR, a família iniciou o cultivo de cacau. Em 1979, quando d. Jilvana tinha 9 anos de idade, sua mãe e outras mulheres da Comunidade Planaltina da Vicinal 15 de Brasil Novo, são convidadas, pela já EMATER-PARA, para fazer um curso de geleias, licores, bombons a fim de aproveitar as matérias-primas existentes nas comunidades, uma vez que não havia como conservar frutas, hortaliças e outros produtos perecíveis. Sua mãe levou o cacau e as amêndoas torradas e na ocasião foi produzido chocolate 100% (embalado na folha de cacau) e geleias de mel de cacau. Esse foi o primeiro contato de D. Jiovana com a ATER pública e ela cresceu consumindo esses produtos e outras receitas que sua mãe desenvolveu. Com o tempo, ela foi aprimorando as receitas da mãe, e isso a motivou para transformar o chocolate num produto fino, já visando a verticalização da produção.



AMOR COM SABOR DE CACAU

Em 1993, d. Jilvana casou com sr. João da Silva Araújo. Ele, filho de nordestinos que chegaram na região de Altamira como soldados da borracha, na década de 1960 se tornou parceiro de vida e trabalho dela, pois ambos são apaixonados pela floresta e pelas riquezas da sociobiodiversidade amazônica. O casal fortaleceu sua parceria com a EMATER quando d. Jilvana estava a frente do movimento sindical, promovendo diversas atividades visando a produção de alimentos para o sustento das famílias da região, como mecanização de terra, produção de grãos, avicultura, suinocultura, piscicultura e olericultura. Em 2017, ela voltou a produzir os derivados de cacau, foi quando adquiriu equipamento para produzir chocolates mais refinados, com padrão "tree-to-bar"*, sempre com a preocupação em usar produtos da floresta e acompanhados pela EMATER. Em 2021, a empresa ajudou a família na inserção de seus produtos na Vitrine Artesanal do Ministério do Desenvolvimento Agrário e na inscrição do Selo da Agricultura Familiar.



*Processo de produção artesanal que inicia com a seleção dos grãos de cacau e vai até a barra final, controlando todas as etapas como torra, moagem e temperagem.

