



**SÍTIO DUAS IRMÃS**

**ALTO RIO ARAUAIA**

**AGRICULTORA FAMILIAR ELENE ELDA MENEZES OLIVEIRA  
MOTA**

**BENEFICIÁRIA DA EMATER-PARA, ATENDIDA PELO  
ESCRITÓRIO LOCAL DE BARCARENA, DO ESCRITÓRIO  
REGIONAL DO BAIXO TOCANTINS**

### **PRODUTOS ARAUAIA CACAU DE ORIGEM**

Cacau em Po 100%, 70% e 50%, Nibs de Cacau, Amendoas caramelizadas, Creme de Chocolate, Doce Encontro (Creme de Chocolate com Cupuaçu), Chá de Cacau, Chocolate em Barra, Trufas de Sabores Regionais com Cacau 70%, Licor de Cacau, Geléia de Cacau



### **HERANÇA CULTURAL**

Elene nasceu e cresceu no alto Rio Arauaia e desde criança acompanhou a família nas atividades extrativistas, durante sua vida aprendeu com a avó a fazer o pão de cacau no pilão. Era costume do lugar, oferecer às visitas chocolate quente feito com o pão de cacau. Em uma ocasião serviu a iguaria para alunos universitários que

estavam visitando a comunidade e esses alunos interessaram em usar o pão de cacau como matéria-prima para outros derivados. Morando em uma região de várzea o principal produto da comunidade era o Açaí, os derivados do cacau surgiram como uma oportunidade, especialmente para as mulheres, que se organizaram para produzir e comercializar o cacau em pó e o brigadeiro. Por iniciativa própria, Elene se aprimorou participando de cursos e oficinas em eventos que ia participar com a mãe para vender seus produtos. A EMATER-PARA surge no momento em que a produtora começou a divulgar seus produtos em feiras promovidas pela Secretaria Municipal de Agricultura de Barcarena. Através da ATER pública, ela conseguiu melhorar suas embalagens, sua identificação e aumentar as vendas de seus produtos. Com o aumento da renda, Elene está estruturando sua unidade produtiva com infraestrutura e maquinário. O diferencial dos produtos Arauaia Cacau de Origem é a matéria-prima, que é obtida de cacaueiros nativos da várzea do Rio Arauaia, por isso não são frutos provenientes de árvores cultivadas e sim de uma floresta natural manejada.

