



Maria Zenilda



Cristiana Camila



Maria Lúcia



Maria da Conceição



Maria Santana



Ivânia Tatiana



Josefa de Deus



Maria Brito



Edimar e Marcleide



Maria José



Maria Livramento

“A família foi quem deu o maior apoio na nova trajetória das mulheres na comunidade, ”diz Maria Santana.



Feira Gastronômica mulheres a mil: união pela Agricultura Familiar e Artesanato

Realização



Apoio



Um grupo de 16 mulheres que tem a identidade de *Feira gastronômica mulheres a mil*, da comunidade Sítio Gravatá a 6km de distância do Município de Santo Antônio, mantém uma união na agricultura e no artesanato por amor desde 2014. Elas estão juntas todos os dias na comunidade e também na Associação de Gravatá. Começaram na Agricultura através da professora de curso de agricultura orgânica. No sindicato do município, foram realizados vários cursos de especialização para as mulheres, como agricultura orgânica, pintura em tecido, produtos em conserva, doces, polpa de fruta, artesanato. Todas antes tinham só como trabalho a casa e a partir dos cursos, viram que os seus quintais eram produtivos, seguindo os passos dos cursos poderiam dar uma renda melhor na casa de cada uma e assim contribuir para pagar as despesas. *“Os cursos foram muito bons para as mulheres, depois disso nossa vida mudou”*, disse Maria Santana.

Toda as quartas-feiras do mês, as mulheres a mil levam seus produtos para comercializar na feira da cidade e uma vez ao mês tem uma feira na comunidade organizada por elas na Associação. Nesta feira há também uma organização para lazer da comunidade. Momentos como transmissão de filmes e bingo para animar.



O quintal produtivo é uma oportunidade para todo tipo de produção. Frutas, verduras, hortaliças proporcionam a produção de doces: caju, jaca, coco com leite, banana, goiaba, abacaxi, abacaxi com pimenta, maracujá, abóbora e doce de leite. Bolo de macaxeira, maçã, preto e de cenoura. Coxinha de mandioca e batata, tapioca, grude, pão de batata, polpa de suco, cocada. E venda de frutas como pinha, umbu, tomate cereja, laranja, manga, coco, goiaba, mamão, cajá, caju, banana. Cebolinha, coentro e pimentão. O grupo estuda agora uma forma de melhorar a Associação de Gravatá com a criação de uma cozinha comunitária. Quando esse projeto se concretizar vai melhorar as condições de produção.

