

Fruticultura, cura e ancestralidade: liderança do Xingu vence depressão e transforma legado do avô no primeiro chocolate indígena da região

Na Jericoá 2, o cacau se tornou o ponto de partida para novas formas de geração de renda. Da fruta vem o chocolate fino Sidjä Wahiü e o néctar, também conhecido como “mel do cacau”. Katyana Xipaya segura ambos. – Foto: Juliana Bessa / g1

Katyana Xipaya, líder de comunidade no médio Xingu, no Pará, encontrou nas técnicas do próprio povo a oportunidade de empreender e de se dar uma nova chance para seguir em frente após a morte do avô, amigo e conselheiro.

Como encontrar na própria história sentido para seguir em frente? Foi desta pergunta o ponto de partida para a liderança indígena Katyana Xipaya, de 38 anos, da comunidade Jericoá 2, no médio rio Xingu, sudoeste do Pará, transformar o legado do avô com o cacau e outras frutas da floresta em novas oportunidades de negócio que a levaram a vencer a depressão após a morte do patriarca.

□ Com o cacau cuidado e comercializado pelo avô há décadas, vendido bruto, sem qualquer tipo de beneficiamento, a Xipaya foi além e fez das sementes da fruta a origem do primeiro chocolate indígena da região.

□ Na técnica ancestral dos povos indígenas da desidratação de alimentos, o qual Katyana aprendeu com o avô e que a

comunidade usava apenas para consumo próprio, a líder encontrou a chance de gerar renda às famílias a partir das frutas cultivadas na área, como a banana, a pitaia, o abacaxi e o limão.

Miguel Xipaya, o avô de Katyana, era o líder e representante da Jericoá 2, formada por 20 pessoas em quatro famílias e que está localizada na chamada “volta grande do Xingu”, área da construção da usina de Belo Monte. Para Katyana, além de defensor do território e parte da família, o avô era o melhor amigo e conselheiro.

Aos 90 anos, em 2017, Miguel morreu por complicações na saúde e mesmo tendo preparado a neta para ser sua sucessora no cuidado das famílias locais e da plantação de cacau da comunidade, sustento dos moradores, Katyana sofreu com o luto por três anos e foi diagnosticada com depressão.

“Ele me mostrava o que era para fazer; como plantava, selecionava, tirava e quebrava o cacau. Ele foi me deixando com essas responsabilidades. Eu nasci e me criei nessa mata, então não tinha medo. Eu fiquei mesmo foi pensando no que estava acontecendo, que ele estava me deixando à frente tudo. Então, ele adoeceu e de repente faleceu. Acabou meu chão”, lembrou Katyana em entrevista ao gl.

Na época, a indígena precisou assumir a liderança da comunidade ao passo que lutava diariamente para conseguir fazer as tarefas da rotina. Até mesmo levantar da cama era um desafio.

“Entrei em depressão, fiquei três anos lutando. Quando chegava alguém para trabalhar, eu não queria receber, eu me escondia [...] Eu queria ir ao túmulo do meu avô, que está enterrado na nossa terra e ficar lá com ele.”

A indígena iniciou o tratamento da doença com acompanhamento psiquiátrico, mas foi na ancestralidade que ela encontrou a força e a missão da própria vida para ressignificar o futuro.

“Para mim ele (o avô) foi a inspiração de tudo. Eu falei: ‘a partir de hoje, a cura está em mim. Eu vou. É tudo ou nada’ . Fui trabalhando dia e noite, porque eu precisava ocupar minha cabeça. Era meu refúgio”, contou Katyana.

Nesta caminhada, a Xipaya contou especialmente com a ajuda da mãe, da companheira e do filho, Sayd Xipaya, que estuda agronomia na Universidade Federal do Pará (UFPA) para seguir na atividade e aliar outros conhecimentos à sabedoria da etnia e da agricultura familiar.

*□ Katyana explicou que, por conta do calor, a etapa da colheita costuma ocorrer a partir da metade da tarde até o início da noite. Na época em que enfrentava a depressão, ela entrava na roça às 16h e saía por volta das 23h, sem contar a parte do dia em que fazia outros processos.

“Coitado dos meus que tinham que ir comigo. Mas eles iam. Todo mundo junto. Nós trabalhávamos muito, muito, muito”, falou em meio a risadas, relembando os momentos com a família e comunidade.

□ A relação com a cultura agrícola, principalmente a cacaueira, é natural na localidade. É o que explicou a pró-reitora e professora de fruticultura a Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), Antônia Bronze. A pesquisadora destacou a região da Transamazônica, que engloba o médio Xingu, como o maior destaque na contribuição ao Pará enquanto maior produtor de cacau do Brasil.

□□□□ Na Jericoá 2, o sistema de cultivo das frutas é agroflorestal, o que, segundo a professora, enriquece ainda mais o solo e o produto final.

“Sistemas biodiversos melhoram a qualidade do solo, reduzem o uso de fertilizantes, promovem a ciclagem de nutrientes, aumento da matéria orgânica, controle de pragas e doenças e contribui para a umidade do solo e sobrevivência do cultivo”, detalhou.

Saberes ancestrais viram negócio: da desidratação ao primeiro chocolate indígena do Xingu

“Em 2019 fomos reconhecidos como indígenas ribeirinhos impactados (pela construção da usina) e começamos a ser atendidos e a ter assistência da empresa, por meio do projeto Belo Monte Empreende. A gente foi vendo o que mais a comunidade tinha e o que desejávamos ser trabalhado para ter uma renda melhor”, explicou a Xipaya.

Desde então, a comunidade contou com o apoio de instrutores e mentores especializados na concepção de negócios sustentáveis, por meio da parceria entre a iniciativa e o Centro de Empreendedorismo da Amazônia (CEA).

A partir das novas oportunidades, uma técnica conhecida, praticada pelo povo indígena e já tão comum no dia a dia da comunidade despertou o potencial de gerar faturamento às famílias da Jericoá 2: a desidratação de frutas cultivadas na Amazônia, como a banana, o limão e a pitaia.

“Evita o desperdício [...]. É um processo que fazemos há muitos anos, vem dos nossos antepassados. Fazemos com a carne, com o peixe e com o ovo. É um produto indígena, algo que também poderia realmente dar visibilidade para a comunidade”, ressaltou Katyana.

A ideia saiu do papel e ganhou vida por meio da parceria feita com Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica (Coopatrans), que, há dois anos, também acolheu o cacau da Jericoá 2. Assim, a fruta, que era vendida sem qualquer tipo de beneficiamento, passou a representar, também, o ponto de partida para novos produtos, como as amêndoas cristalizadas, o néctar e o chocolate fino.

“A gente vai ter agora um chocolate indígena, um produto indígena, chocolate”, lembrou o que pensou a liderança Xipaya ao entender que a memória do avô e do próprio povo ganhava novas formas e horizontes, com uma produção que segue

técnicas tradicionais e respeita a floresta.

“Foi daí que surgiu a Sídjä Wahiü, em 2023. Na nossa língua xipaia-kuruaya, ‘Sídjä’ significa ‘mulheres’ e ‘Wahiü’, ‘guerreiras’. Trazemos o fortalecimento da mulher. Não só da mulher indígena, mas da mulher na sociedade. Não é só uma marca, é um legado”, destacou Katyana. “Fornecemos nossas amêndoas e nossas frutas. É o primeiro chocolate indígena da região”.

Depois de anos de tratamento e luta contra a depressão, a indígena disse que está curada e muito bem na nova fase da vida.

□ Como empreendedora, a líder busca se profissionalizar cada vez mais no assunto. “O Sebrae também tem contato com a gente e nos convida para alguns cursos”. Uma das capacitações ocorreu na Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai), na sede de Altamira, a um hora da comunidade. “Foi um dia de saberes, de conexão, em que a gente pôde entender mais sobre o universo de empreender”, contou a líder.

Katyana fez questão de explicar que a inspiração para o logo da Sídjä Wahiü veio de uma figura rupestre encontrada próxima a uma cachoeira da região, que lembra o sol. “Só tem o rostinho lá, um solzinho. Ele fica seis meses embaixo d’água e outros seis meses, do ‘verãozão’, no ‘solzão’. [...] O sol, para nós indígenas, é tudo”.

Ao redor do lado direito, um cocar, que representa o povo Xipaya. “E as voltinhas (por trás do sol) são as margens do Xingu”, explicou a líder Xipaya.

□ O chocolate fino da Sídjä Wahiü, com 72% de cacau e 15% de frutas secas, como pitaia, abacaxi e banana – também cultivadas na comunidade –, sem glúten e sem lactose, é a materialização da junção de técnicas ancestrais aprendidas com o avô Miguel e que se tornou exemplo e referência para outras comunidades do médio Xingu.

“Da Sídjä Wahiü surgiu a Iawá e, ano passado, mais três. Hoje são cinco chocolates indígenas, abrangendo outras comunidades ribeirinhas e aldeias com mais de 100 famílias. As vezes eles querem uma oficina, uma conversa, querem saber como a gente pode contribuir com os demais parentes, e eu fico muito feliz.”

Katyana comercializa os produtos do empreendimento por encomenda e em eventos, feiras regionais e nacionais e lojas da CacauWay, negócio de impacto social que reúne os produtos da Coopatrans. “O chocolate que estou produzindo é de alta qualidade e quero levar a cultura indígena, as riquezas da Amazônia e a força da natureza para lugares que nem imagino”, pontuou.



Frutas desidratadas pela comunidade. O limão vira ingrediente para drinks e chás, e a banana, chips. Capim-santo cultivado na Jericoá 2 também é comercializado. – Foto: Juliana Bessa / g1

Fonte: g1 PA/Jornal Folha do Progresso e Publicado Por: <https://www.adeciopiran.com.br> em 09/06/2025:17:00:00 Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação blog <https://www.adeciopiran.com.br> (93) 98117 7649/ e-mail: <mailto:adeciopiran.blog@gmail.com>