

Produtora mantém tradição de doces artesanais em Araxá

Qua 25 dezembro



Emater-MG / Divulgação

Como é tradição em Araxá, desde muito pequena, a dona Maria Auxiliadora de Oliveira Paiva via a mãe fazendo doces no tacho. Ela ajudava como podia e observava com admiração e atenção. E sempre que possível, aproveitava para comer seus doces favoritos. “Sempre gostei, mas nem

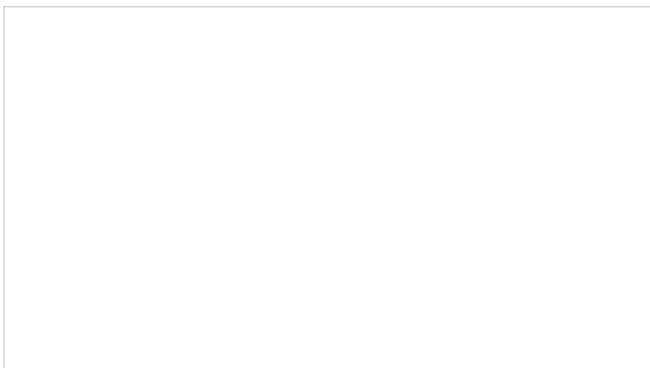
sempre sobrava para nós, porque era muito menino para dividir”, recorda.

Então, desde muito cedo, pegou gosto pela coisa. Mais tarde, já casada, foi nos doces que ela viu uma alternativa para aumentar a renda da família, que vinha basicamente da produção de leite. Começou, então, com um tacho e as frutas do quintal. “Fazia, vendia e o povo passou a comprar, a gostar e eu comecei a aumentar a produção”, conta.

Seguiu então no ofício e já se vão mais de 30 anos produzindo doces diversos. Sempre ao lado do senhor Astolfo Assis de Paiva, companheiro de uma vida. A renda dos doces sempre foi uma complementação importante. Garantiu, inclusive, a formação dos dois filhos do casal.

O processo de produção de Maria Auxiliadora é bem tradicional e artesanal. Os carros-chefes são os doces de goiaba e leite, mas a produção é variada. Tem doce de figo, laranja, abóbora, mamão, leite com ameixa e até doce de jabuticaba.

O segredo para fazer um bom doce, segundo ela, é fundamentalmente ter uma fruta de qualidade, sadia. Mas a mão e o carinho de quem produz com certeza também fazem a diferença, assim como o acompanhamento que recebe desde o começo da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#).



Emater-MG / Divulgação

Foi graças à empresa que Maria Auxiliadora fez um curso para aperfeiçoar a técnica, aprendeu mais sobre boas práticas de fabricação e teve ainda toda a assessoria necessária para construir a

pequena agroindústria onde produz.

“Eu queria muito ter um lugar só para fazer os doces. A Emater-MG fez a planta para mim e agora eu tenho aqui tudo separadinho, organizado. Melhorou muito”, afirma.

Na pequena agroindústria montada na propriedade, ela faz tudo sozinha, desde o processamento das frutas até a embalagem. E com seu jeito sereno, ela entrega mais que sabor, mas também um pouco da sua história e satisfação em fazer a vida das pessoas mais doce. “Só tenho gratidão. Fico feliz de o povo comprar, voltar, querer mais”, conclui.