

Após mudar de carreira, produtora mantém tradição familiar na produção de cachaça em Igarapé

Qui 25 junho

A necessidade de reforçar a mão de obra no negócio da família e o desejo de mudar de profissão levaram a tecnóloga em Gestão Ambiental Aline Alves Pereira a retornar ao Sítio João Durval, na zona rural de Igarapé, Região Metropolitana de Belo Horizonte. O retorno marca a sucessão familiar na produção artesanal de cachaça, iniciada há 43 anos.

A atividade teve início quando o pai de Aline, João Alves Pereira, decidiu investir na construção de um alambique após enfrentar prejuízos com o cultivo de hortaliças. “Ele teve o apoio do meu avô Durval, que era um degustador de cachaça. Os dois montaram o negócio e como forma de homenagear o patriarca da família, a cachaça se chama Durvalina”, relata.

Em 2024, Aline passou a integrar oficialmente o negócio. Para ela, trabalhar ao lado do pai, que aos 74 anos ainda acompanha todas as etapas da produção, é motivo de orgulho.

Um dos primeiros desafios assumido pela tecnóloga foi a regularização do alambique junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). A extensionista da [Emater-MG](#), Carolina Vilela Moreira, conta que tanto o escritório local quanto a unidade central da empresa acompanharam o processo de reforma e de regularização do alambique e também na emissão do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

O apoio técnico da Emater-MG e a força tarefa familiar foram fundamentais para realizar as reformas e adaptações necessárias. “A regularização é a concretização de todo o esforço dedicado, seria impossível sem a dedicação de todos. É um mix de emoções, alívio, alegria e sensação de dever cumprido”, relata Aline.

Trabalho familiar e comercialização

Atualmente, a gestão administrativa do negócio está sob responsabilidade de Aline e da irmã, Renata Alves Pereira. O pai, um primo e um funcionário cuidam do cultivo da cana-de-açúcar e da produção da bebida. Dois tipos de cachaça são produzidas no alambique: a branca, armazenada em barris de madeira de amendoim, e a amarela, envelhecida em barris de amburana. A comercialização ocorre nos municípios de Igarapé, São Joaquim de Bicas e Juatuba.

Segundo a extensionista Carolina Vilela, a família representa um exemplo de integração entre gerações no meio rural. “O diálogo entre pai e filhas teve como resultado transformações no alambique, na organização do processo produtivo e na qualidade da cachaça. A participação das irmãs ainda evidencia a crescente inserção das mulheres nas atividades produtivas do meio rural e traz novas perspectivas para o setor”.