

Cidades

REGIONAL

Aposentados ganham a vida com frutas vermelhas

Casal fundou, há menos de dois anos, um negócio artesanal que hoje abastece feiras e empórios e tem clientes de várias partes do País

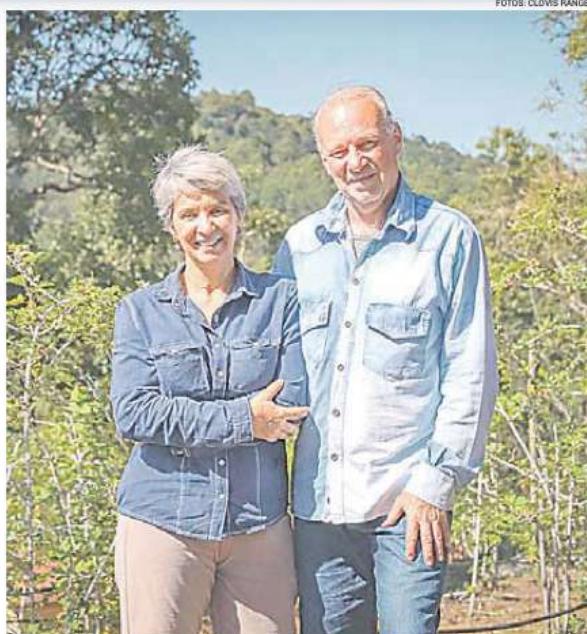
Clóvis Rangel
Pedro Henrique Oliveira

No coração do famoso distrito de Pedra Azul, em Domingos Martins, na região Serrana do Estado, um quintal repleto de morangos, amoras, framboesas e mirtílos orgânicos guarda uma história de recomeço que tem o sabor da superação.

Antônio Geraldo, de 65 anos, e Gilcélia Sunderhus, 61, decidiram que a aposentadoria não seria o fim da jornada, mas sim a oportunidade perfeita para colher novos frutos.

Conhecidos como os "vovôs das frutas", eles fundaram, há menos de cinco anos, o Na Horta Tem, um pequeno negócio artesanal de doces, geleias e snacks orgânicos, que hoje abastece feiras, empórios e uma clientela fiel de várias partes do Brasil.

Mas por trás de cada pote envasado existe uma trajetória que une trabalho em família, cooperativismo e a certeza de que empreender na terceira idade é mais do que



possível: é transformador.

"A gente não queria ficar parado, e a terra sempre fez parte da nossa história. As frutas vermelhas nos deram a chance de começar um novo capítulo. E a escolha por produzir de forma orgânica foi uma questão de respeito à natureza e à saúde de quem consome", conta Gilcélia.

Recomeço com reviravoltas

A história de Antônio e Gilcélia é cheia de reviravoltas. Ele, engenheiro civil, teve uma longa trajetória na área de tecnologia, atuando como analista de sistemas. Ela, também analista, dividia o tempo entre projetos de TI e um crescente interesse por alimentação saudável.

Quando a pandemia chegou, o casal decidiu mudar suas vidas e transformar a rotina no campo em um novo projeto de vida. "Envelhecer não pode ser sinônimo de parar", resume Gilcélia.

As frutas vermelhas cultivadas no quintal são o ponto de partida de uma jornada que combina qua-

lidade de vida, respeito ao meio ambiente e impacto social.

A produção 100% orgânica, feita em pequena escala, conquistou consumidores que buscam sabores autênticos e produtos livres de agrotóxicos. E, mesmo com o crescimento do negócio, o casal busca manter a essência artesanal.

"A gente não quer virar indústria. Nossa sonho é crescer sem perder o cuidado de fazer tudo com as próprias mãos. Esse é o nosso jeito de mostrar que dá para viver do campo com dignidade e propósito", afirma Antônio.

Enquanto planeja expandir a produção nos próximos anos, o casal permanece fiel ao que chama de "tempo da terra", um ritmo mais lento, onde cada safra é uma nova chance de recomeçar.

No quintal dos "vovôs das frutas", cada colherada de doce é um convite para saborear uma história de resiliência, afeto e cooperação.

“A gente não quer virar indústria. Nossa sonho é crescer sem perder o cuidado de fazer tudo com as próprias mãos”

Antônio Geraldo, proprietário



GILCÉIA E ANTÔNIO GERALDO, conhecidos como "vovôs das frutas", produzem doces, geleias e snacks orgânicos

O QUE ELES DIZEM



"Novo ciclo de vida"

"O Sicoob foi criado há 36 anos, no Espírito Santo, com a missão de atender às necessidades dos pequenos agricultores. Das sete cooperativas que hoje compõem o sistema regional, seis têm origem no setor agropecuário.

Esse histórico nos dá plena compreensão da importância do pequeno produtor e do papel fundamental do cooperativismo para tirar projetos do papel, diversificar a produção ou iniciar um novo ciclo de vida".

Cleto Venturim, presidente do Sicoob Sul-Serrano



"Sustentabilidade"

"A história de Antônio e Gilcélia é um exemplo inspirador do verdadeiro espírito cooperativista: quando a gente transforma desafios em oportunidades, sem abrir mão de valores como solidariedade, sustentabilidade e compromisso com a comunidade.

O casal nos mostra que o cooperativismo é uma escolha de vida. Ao unir conhecimento técnico com sabedoria do campo, eles constroem um negócio pautado no respeito à natureza, na produção orgânica e na valorização das pessoas".



GILCÉIA compartilha conhecimento

Carlos André de Oliveira, diretor-executivo do Sistema OCB/ES

Produção artesanal, estudos e oficinas

Hoje, Gilcélia divide seu tempo entre a produção artesanal, os estudos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e oficinas onde compartilha seu conhecimento sobre empreendedorismo.

Ao lado do marido, Antônio, fundou a marca Na Horta Tem, conhecida pelas frutas vermelhas orgânicas e doces artesanais. Mas foi a linha de snacks desidratados 100% naturais que marcou sua assinatura pessoal.

Unindo técnica e criatividade, ela se especializou em processos de desidratação de frutas, legumes, vegetais e ervas, desenvolvendo produtos nutritivos e orgânicos.

Os rolinhos e fitas de frutas desidratadas, feitos de forma artesanal, se tornaram um sucesso entre consumidores que buscam lanches leves, naturais e sustentáveis. O sonho, no entanto, só ganhou corpo com o apoio do cooperativismo.