



Na água e na arte, doce delícia

Do coco nada se perde, tudo se desfruta



Flávia Fernandes

Fotos: Isaumir Nascimento

Ele pode ser considerado a fruta do verão. Num sol quente à beira-mar, a água-de-coco é rapidamente lembrada para matar a sede. E a verdade é que do coqueiro nada se perde. A fruta apresenta mil e uma utilidades que espantam quem só se delicia com a doçura da água ou com os diferentes pratos que a culinária oferece.

Sem deixar por menos, a água-de-coco tem inúmeras aplicações: é eficiente soro hidratador, podendo ainda ser utilizada como auxiliar no tratamento de doenças infantis e de organismos debilitados. Já o leite de coco, de uso culinário, é obtido através da polpa branca, carnuda e oleosa. Do bagaço podem-se produzir azeite, sabão, velas e, até mesmo, margarina. Capachos, passadeiras, sacos, broxas, escovas, redes, esteiras e estofados para carros são produzidos da fibra do coco, que envolve a parte carnosa.

Acontece que o capixaba inventou mais utilidades para o *mágico* coco. Em Vila Valério, mais especificamente na comunidade de Dourado, a fruta já possui até data específica. Pode agendar: na última semana de agosto, são três dias de festa. O município é o segundo maior produtor de coco do Estado, perdendo apenas para São Mateus. Lá, são mil hectares de coco-anão-verde, sendo que desses, 800 já estão produzindo e os 200 restantes estão em fase de crescimento.

Na Festa do Coco existe o concurso para se escolher a Rainha do Coco, sonho de toda mocinha da cidade. Estimulada pelos prêmios oferecidos, a comunidade se mobiliza e coloca a imaginação em dia. É incrível o capricho das artesãs na produção de vestidos com modelos bem-trabalhados, trançados, tendo flores, acessórios, brincos, luvas, bolsas e até sapatos confeccionados com fibras do tronco do coqueiro. Tudo feito do coco, chamando a atenção pela beleza. “As artesãs procuram acompanhar a moda para a produção ficar em

dia”, conta **Dulcinéia Zorzaneli Brumati**, vice-presidente da Associação de Moradores e Produtores de Dourado e Arredores.

Maria Geni Boni e **Maria das Graças Scalfoni Savernini** não se preocuparam em retirar do armário os vestidos confeccionados para festas anteriores. E é pena que não haja uma casa de arte para expor o trabalho tão detalhista e de qualidade. As artesãs exer-

citam sua criatividade e depois da festa os vestidos e outras produções acabam no armário de suas casas.

Até vestido de coco ralado, simulando um tecido com rendas minuciosas, é fabricado em Vila Valério. “A festa foi o que incentivou o artesanato. A gente nem sabia que tinha tanto artista por aqui”, destaca Dulcinéia. As artesãs levam em média 25 dias para produzir um vestido. Por dia, são nove horas de trabalho criativo, em equipes formadas por quatro pessoas.

O coco tem um significado especial para a adolescente **Kênia Brandenburg**, de 12 anos, segunda colocada na última festa do coco. Sua irmã, de 15 anos, foi a campeã. “Se mamãe inventar de fazer um novo vestido, participo novamente da festa. Ser a Rainha do Coco é o sonho de toda menina daqui”, garante, os olhos brilhando. O vestido exibido por Kênia fica escondido num quarto, como um tesouro, guardando o glamour e o sonho de três dias de festa. Ao fechar-se a janela do quarto, uma parte do sonho também é arquivada na memória de quem escuta a menina.

Em Vila Valério, é alto o consumo de

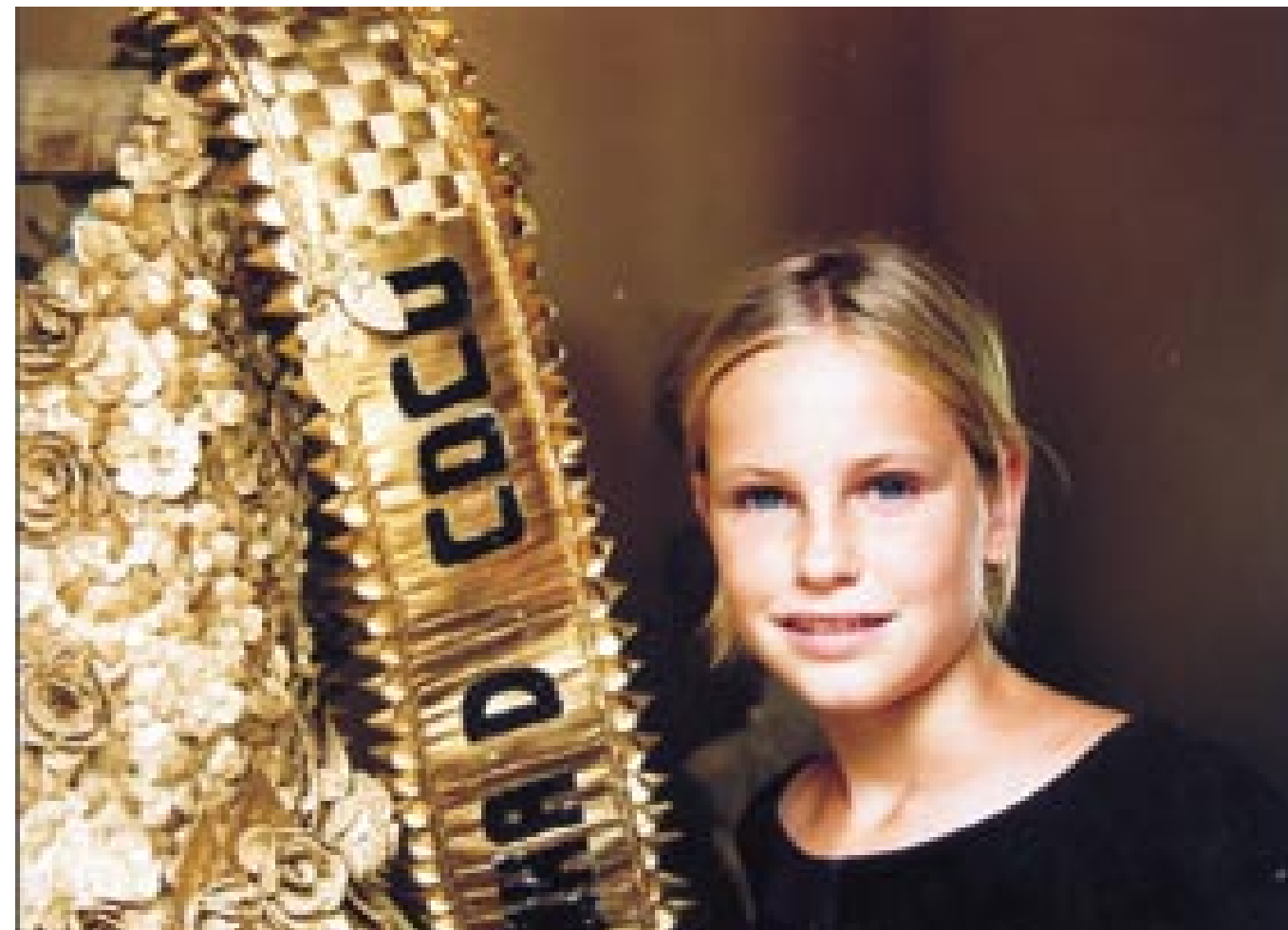
Vestidos e sapatos feitos em Vila Valério: originalidade (ao lado).

Na página oposta, Kênia Brandenburg, segunda colocada no concurso de Rainha do Coco

água-de-coco. Já quem faz o doce come o tempo todo, durante o preparo. “Não consigo enjoar do coco”, declara o estudante **Hiury Brumati**, de 14 anos. Já a doceira **Lúcia Mantovanelli Boni** sabe os segredos para que o paladar sempre descubra as novas faces do coco. “O que mais vende é a cocada. Fazemos de todo jeito: com abacaxi, abóbora, leite, banana. Vai ao gosto do freguês. O coco ralado é o princípio de qualquer prato”, ensina a cozinheira de mão-cheia.

Na casa da artesã **Vanilda Bonifácio**, o coco ajuda na decoração. São tapetes, cestos, bonecas e enfeites diferenciando o ambiente. “Foi a festa que me motivou a produzir o artesanato. Comecei há oito anos. Produzo sozinha, com muita paciência”, confidencia. Seu trabalho é totalmente voltado para a festa do coco. Aliás, os artesãos da região ainda não produzem em larga escala, apesar de não faltar criatividade para a generosa arte. “A inspiração depende do momento. Os modelos sou eu mesma quem inventa. Tento ensinar o trabalho para minhas filhas, mas elas não se interessam. É preciso ter o dom. Na verdade, sinto pena de comercializar meus produtos”, descreve Vanilda, demonstrando que um pouco de incentivo à cultura artesanal viria bem a calhar. Durante o dia, a artesã trabalha na produção de café, e à noite solta a imaginação entre as palhas do coqueiro.

Ao chegar à propriedade rural onde três modelos já aguardavam *vestidas de coco*, com a produção de Vanilda, a equipe da revista, olhando de longe, aproximava-se do que supunha serem três bonecas douradas que servissem de enfeite para o belo jardim. Para nossa surpresa, as *bonecas* começaram a se mexer, demonstrando a vida existente no talento da artesã. “Falei para Vanilda para produzir vestidos feitos do coco para o casamento de nossas filhas. Tenho a idéia de fazer tudo do coco,



assim como a decoração na igreja e as lembrancinhas”, idealiza **Adão Bonifácio**, marido de Vanilda.

ECONOMIA

O coqueiro e seus frutos, presentes em mais de 80 países ao redor do mundo, têm grande importância na vida e na economia de várias populações. São cultivadas as variedades (conhecidas como coqueiro-da-baía) anão-verde, amarelo, vermelho e híbrido (anão x gigante). No Espírito Santo, os municípios que mais produzem são, além de Vila Valério e São Mateus, São Gabriel da Palha, Colatina, Linhares e Pinheiros. No Estado, cultiva-se o coco-anão para a extração de água. “O Espírito Santo é o primeiro produtor de coco-anão do Bra-

sil. São mais de 100 milhões de cocos anuais. Há 15 anos, o Estado só tinha 500 hectares. Hoje, o coco representa a cultura agrícola que mais cresceu”, salienta **Dalmo Nogueira da Silva**, coordenador estadual do Programa de Desenvolvimento da Fruticultura no Estado.

No Brasil, os coqueiros mais comuns são encontrados em duas variedades: a gigante e a anã. O coqueiro-gigante é uma planta que pode viver além dos 150 anos e chegar a 35 metros de altura. Dos 6 aos 9 anos de idade, o planta inicia a produção de frutos, que se estabiliza aos 12 anos, com uma média de 70 cocos ao ano. A variedade gigante é a mais comum em todo o Nordeste brasileiro, região responsável por 85% da produção nacional e mais de 90% da área plan-

tada, ocupando principalmente os estados de Alagoas, Sergipe e Bahia. O coqueiro-anão – introduzido no Brasil em 1925, vindo da Malásia – não alcança mais do que 10 metros de altura, o que facilita bastante a colheita. Essa espécie inicia sua frutificação no segundo ano após o plantio, apresentando maior produtividade: cerca de 200 frutos/ano por pé. Em compensação, vive apenas 20 anos, bem menos tempo do que o centenário coqueiro comum.

É comum, em Vila Valério, os produtores consorciarem a cultura do coco com a produção de café. “O produtor economiza até o oitavo ano, época em que o café é retirado. O coqueiro garante sombra ao cafeeiro. Da produção de Vila Valério, 30% são realizados dessa forma e a produção anual é de 10





milhões de cocos”, explica **Joventino Vieira de Souza**, técnico agrícola e chefe local do escritório da Incaper. Essa forma de se cultivar o coco demonstra mais uma utilidade da fruta.

Ninguém sabe ao certo a origem do coqueiro. Uns dizem que vem da Índia, outros afirmam que é proveniente das ilhas do Pacífico e alguns ainda afirmam que o coco é africa-

no. O certo é que, no Brasil, ou melhor, na Bahia, o coco chegou em 1553 a bordo das embarcações portuguesas, proveniente das ilhas de Cabo Verde, como relatam algumas enciclopédias. Na época, foram logo descobertos pratos típicos e variados como vatapá, caruru de folha, efô, xinxim, arroz-de-hauçá e, até mesmo, a moqueca (não a capixaba!). Entre os doces, baba-de-moça, cocadas, quindim, creme-do-homem, beiju molhado, cuscuz de tapioca, bolos, mingaus, xerém, munguzá e outras invenções possíveis.

Diante de tanta história, o artesão **Paulo Falcão** aproveita a melhor época do ano para vender suas peças. Bem diferente do artesanato encontrado em Vila Valério, Falcão expõe em praças de Vitória,

ganhando a vida sem patrão e literalmente *quebrando o coco* para conseguir sua renda ao final de cada mês. “No verão o que sai mais são as pregadeiras, bolsas, pingentes entalhados e outras coisas que surgem através da encomenda do freguês”, situa Falcão. Além disso, os sutiãs de coco também viram sensação no verão. “As pessoas se interessam pelo coco independentemente da estação ou da moda. O artesanato confunde alguns fregueses, que pensam que o produto é feito de madeira. A arte de trabalhar com o coco é perigosa, devido aos motores e lixadeiras”, conta o artesão. Suas peças variam de R\$ 2 a R\$ 15, o que torna qualquer produto bem acessível. Com tantas utilidades, resta perguntar se o coco dá lucro. “Não é 100% mas dá um bom caldo”, brinca o animado artesão.



“APRENDI DE MIM MESMA”

Imagine criar esculturas no coco seco e, além disso, fazer poesias em um livro todo encadernado com palhas da fruta de mil e uma utilidades. Para dona **Otília Boni Tartaglia**, de 74 anos, o ofício veio sem avisar, assim como as constantes mudanças de endereço em sua vida. Nascida em 12 de abril de 1927, em Guarapari, dona Otília mudou-se para a localidade de Dourado, em Vila Valério, aos 18 anos. Lá, ela se deparou com a tarefa de esculpir o rosto dos primeiros moradores da vila no coco seco. O pedido partiu de duas professoras locais, preocupa-

das com os preparativos da primeira festa do coco – isso há 12 anos.

Para algumas pessoas a tarefa parecia simples porque os primeiros mora-

dores eram, nada mais nada menos, os sogros de dona Otília. Acontece que a artista, poetisa e artesã não sabia que possuía tais qualidades na época. “Eu não sabia como fazer. Fiquei a noite toda pensando até que surgiu num estalo. Daí eu peguei um canivete e tesoura e consegui realizar a tarefa. Primeiro saiu o velho e, depois, a velha”, lembra. A semelhança chamou a atenção dos moradores e, a partir daí, dona Otília não parou mais. Na sala de sua casa, são 30 esculturas como gatos, galos, galinhas, besouros, relógios, coelho, macaco, gato, índio, tatu, além de figuras ilustres como o Papa João Paulo II e Os Trapalhões.

Para dar mais vida às suas criações, a artesã utiliza botões de roupa, despertando o brilho nos olhos dos personagens (percepção dela mesma). “Eu aprendi de mim mesma. Tudo tem que ter imaginação, senão, não sai”, comenta a comunicativa artesã que não vende nenhuma peça de sua coleção. “Uma vez um rapaz se interessou por uma escultura. Pedi R\$ 20 e ele achou caro. Falou que o coco é barato. Só que eu não vendo coco. Vendo arte. Depois dessa decepção, nunca mais quis vender uma peça de minha coleção. Tenho ciúme”, segreda dona Otília, que atualmente mora na ilha de Guriri, em São Mateus, tendo o coco como um passatempo. ▶



Roupas exibidas na Festa do Coco (página oposta, no alto) criados pela artesã Vanilda Bonifácio (alto), que também produz bonecas e outros objetos; Dulcinéia Brumati, vice-presidente da associação dos produtores de coco, com bolsa confeccionada para o evento (página oposta, embaixo); artesã mostra arranjo de flores, utilizado pelas candidatas a Rainha





O que também chama atenção na produção das peças é que dona Otilia não utiliza fotos para guiar os traçados. Geralmente os personagens ficam marcados pelas rápidas aparições na TV ou na lembrança de alguma foto do passado. Apesar de seus 74 anos, a memória, assim como sua imaginação, anda totalmente em dia. Tanto é assim que ela está concentrada na produção final de seu livro ainda manuscrito. “Quero publicá-lo, mas ainda estou sem patrocínio. Não tenho recursos para isso”, lamenta a artista. No “Livro que saiu do coração”, dona Otilia não abandonou o coco: ele faz parte de algumas poesias e embeleza a encadernação da obra, toda feita com palhas da fruta.

Nos 61 poemas, todos em rima com temas ecológicos, saudades, lembranças, esperança e muita alegria. “O livro saiu do coração mesmo. Saiu tudo que estava preso aqui”, conta, com a mão no peito. Dentre as poesias, o galo e a galinha (duas esculturas criadas no coco) foram lembrados. “Na época que fiz a poesia, ainda não tinha preparado o galo e a galinha. Parecia que eu estava adivinhando. Demorei 30 dias para fazer o galo. Deu muito trabalho”, comenta a artesã, que tem os dedos machucados pela afiada lâmina do canivete.

Sua neta, **Mitssa Merlem Calegari**, de 15 anos, nem de longe sonha em apren-



der o ofício da avó. “Não tenho paciência, mas gosto da poesia quando ela lê para mim”, assume. Para dona Otilia, o coco trouxe um novo significado em sua existência. “Eu não sei o preço de minha arte e, por isso, fica difícil de vender. Viver do coco ainda não dá. Por enquanto, só dá dor nos dedos”, brinca. Com certeza, dona Otilia tem outros olhos para a dureza do coco. ■

Otilia Boni Tartaglia, com algumas das suas esculturas (alto, à esquerda); detalhe do trançado de uma roupa (acima)

