

## ETAPAS DA EXTRAÇÃO DO TANINO



*O início da extração do tanino (que dá cor à panela) acontece com a retirada da casca da árvore do Mangue Vermelho. Em seguida é feita a maceração da casca e, depois, o cozimento e a curá dela para extrair o tanino.*



beiras. Quando pensamos na panela de barro, as pessoas sempre associam às mulheres. Poucos sabem que os homens também fazem muito bem esse ofício”.

### “Eu me apaixonei pela arte da minha família”

A foto que dona Eunete Fernandes, a Netinha, guarda em casa é marcante. Agarrados na saia dela, durante a confecção de uma panela de barro, estão os filhos de três e seis anos.

Netinha é uma das mais tradicionais panelleiras de Goiabeiras. E foi com ela que o filho mais novo, Flávio Fernandes Santos, aprendeu o ofí-

cio e continuou a história da família no bairro de Vitória. “Aos 4 anos, já ajudava minha mãe a minha avó. Fazia o polimento da panela, e era uma diversão. Pegava a pedra no rio e ia polindo a panela”, lembra.

Hoje, aos 42, ele também é um dos principais panelleiros de Goiabeiras. Chega a trabalhar 12 horas por dia e faz cerca de 400 peças ao mês. “Faço tudo, da extração da casca do mangue até a seleção e retirada do barro”, conta.

Filho de um marinha mercante e de uma artesã, ele conta que a vida mudou há 12 anos, quando começou a trabalhar com as panelas de barro. “Trabalhava como instalador de tempera-

dos, mas estava desempregado. Aí minha mãe teve um problema de coluna e minha avó já estava com 83 anos. As duas não tinham mais condições de fazer as panelas. Como já sabia fazer o trabalho, fui para o galpão e minha vida mudou. Conheci a minha esposa, os filhos vieram e minha vida foi baseada praticamente na criação da panela de barro”. Foi ali que ele também conquistou casa, carro e está pagando a faculdade de Pedagogia da filha.

Flávio conta que os homens sempre estiveram presentes na produção das panelas, mesmo as mulheres sempre levando a fama. “Antigamente os homens tinham preconceito, faziam as pane-