

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 cura 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 paneleiras 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 paneleiros 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-