

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 14 de novembro de 2022 às 08h15
Seleção de Notícias

IstoÉ Dinheiro Online | BR

Marco regulatório | INPI

Queijo de búfala é atração gastronômica de Marajó	3
AGÊNCIA BRASIL	

Queijo de búfala é atração gastronômica de Marajó

A Ilha de Marajó, cercada pelas águas do Oceano Atlântico e do Rio Amazonas, guarda um universo de lendas, tradições, costumes e iguarias próprios. Um desses tesouros é o queijo do Marajó, feito de leite de búfala e reconhecido por sua suavidade.

A equipe do Caminhos da Reportagem foi até essa região do Pará descobrir seus encantos, a forma de fazer o queijo e a história por trás do produto, que ganhou em 2021 o selo de **Indicação** Geográfica (IG) do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**INPI**).

Dois tipos de queijo são produzidos na ilha: o queijo manteiga e o creme. A principal diferença entre eles é o uso da manteiga de garrafa na receita. Queijo creme é menos gorduroso, tem uma cremosidade a mais, afirma Eduardo Portal, gerente da Latínios Portal, defendendo o produto que fabrica. Há pouco mais de um ano no mercado, a queijaria vende para municípios do Pará e de São Paulo. Eduardo conta que a certificação trouxe visibilidade e a conquista de novos mercados, para além de Soure, no Marajó: É muito gratificante ver que um sonho está se tornando realidade. A influência do selo nas vendas está também ligada à originalidade do queijo. Rubens Magno, superintendente do Sebrae no Pará, explica que a IG chancela que, em apenas uma região, pode-se fazer o produto de uma determinada maneira: É um reconhecimento que confirma a ancestralidade, sublinha.

No maior arquipélago fluviomarinho do mundo, os búfalos se tornaram um símbolo e uma grande atração da ilha. O rebanho supera o de bois e o número de cabeças corresponde a 38% do total nacional, segundo o IBGE. Eles estão nas fazendas, nas ruas, na montaria da polícia marajoara, no artesanato e em passeios turísticos. Na Fazenda São Jerônimo, que conta com 400 hectares e diferentes biomas, um dos passeios mais concorridos leva os turistas a nadarem com o animal. Queria mostrar um pouquinho do Marajó. Como? Igarapés, praias, mangue e campina, conta Raimundo Brito, proprietário da fazenda.

Os búfalos foram introduzidos no Marajó no fim do século XIX e se adaptaram ao clima quente e úmido da região. Hoje, movimentam a economia da ilha e, para Tonga Gouvêa, agrônomo e produtor de queijo, tiveram a capacidade de fixar o homem ao campo: Ele tem a qualidade de produzir proteína barata e de adaptação; é uma espécie espetacular, acredita. Ao lado da filha Gabriela Gouvêa, presidente da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, ele administra a Fazenda Mironga, onde os turistas experimentam a chamada vivência, em que conhecem a história da família, dos búfalos, dos queijos e experimentam o que a fazenda produz. O Marajó vai além do território. O Marajó é sentimento. Você precisa se permitir viver ouvindo os sons que nós temos aqui, sentindo o búfalo, comendo as coisas do búfalo. Não tem como eu dizer o que é isso aqui, a não ser que você venha viver, diz Gabriela.

O episódio Uma fatia de Marajó, do Caminhos da Reportagem, vai ao ar hoje, às 22h, na TV Brasil.

Símbolo

Índice remissivo de assuntos

Denominação de Origem

3

Marco regulatório | INPI

3