

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 11 de outubro de 2021 às 08h02
Seleção de Notícias

Fator Brasil - Online | BR

Marco regulatório | INPI

| | |
|--|----------|
| Arroz Anã de Porto Marinho pode entrar na lista de Indicação Geográfica | 3 |
|--|----------|

Arroz Anã de Porto Marinho pode entrar na lista de Indicação Geográfica

Do Estado do Rio de Janeiro. Localidade de Cantagalo tem 200 habitantes e é o único que cultiva esse tipo híbrido do cereal.

O distrito de Cantagalo, São Sebastião do Paraíba, tem uma pequena localidade denominada Porto Marinho, que guarda entre seus 200 habitantes um segredo: o arroz anã. Esse cereal tem origem ainda desconhecida, mas já se sabe que veio de fora do país há muitas décadas e que os agricultores locais permanecem até hoje com o cultivo das sementes, mas com o tempo, outros tipos de arroz foram se misturando ao original, transformando-o numa espécie híbrida e bastante saborosa. Tão diferente, que atrai ecochefs e pode ser o responsável por colocar a localidade na lista de **Indicação Geográfica** no Brasil, como **Denominação** de Origem que apresenta qualidades e características exclusivas de um produto de determinada região.

O evento de lançamento do projeto, que tem como parceiros instituições como o Sebrae Rio, Senac RJ, o Instituto Maniva, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Prefeitura de Cantagalo e a Emater Rio, vai acontecer na próxima quinta-feira, dia 07, no Centro da localidade, que faz divisa com Minas Gerais.

A **Indicação Geográfica**, é uma certificação concedida pelo **INPI**. Vamos fazer uma pesquisa, juntamente órgãos especializados, para provar que ali, naquela região, o arroz é diferenciado, com características únicas. Isso traz para os produtores uma valoração do produto dele, então fazemos um trabalho de acesso ao mercado explicou a gestora estadual de **Indicações Geográficas** do Sebrae Rio, Erica Bittencourt, sinalizando ainda que o projeto vai até 2023, e que o Sebrae vai atuar com consultoria e pesquisas para chegar ao cadastro no **INPI**.

Para o presidente da Nova Associação de Moradores,

Pescadores, Produtores Rurais, Artesãos e Amigos do Porto Marinho e adjacências, Maurício Passareli Silva, a expectativa é que a comunidade passe a ter mais atenção do poder público e também possa gerar desenvolvimento econômico e social. Acredito que o encontro presencial será muito produtivo, porque por aqui gostamos desse contato, de olhar nos olhos, de reconhecer o outro. Os encontros virtuais têm sido muito produtivos, já vendemos praticamente toda a safra, mas sei que agora teremos ainda mais oportunidades de crescimento e visibilidade comentou.

Planejamento Há dois anos, os encontros entre produtores de Porto Marinho, o Sebrae Rio e todos os parceiros, envolvidos vêm acontecendo de forma digital. Esses encontros renderam um amplo planejamento que envolve o Projeto de **Indicação Geográfica**, capacitações, e consultorias técnicas e de gestão, ações com foco no turismo e gastronomia, além de um Censo Sociocultural, que permitiu que os especialistas pudessem conhecer a região e desenvolver a partir daí novos projetos de crescimento econômico para a localidade.

Este planejamento foi importante para organizar as ideias e entregas de cada parceiro para o projeto que tem como foco não somente os produtores de arroz anã, mas toda a comunidade de Porto Marinho. A primeira ação realizada desse grande planejamento foi um censo para conhecermos melhor os produtores, suas realidades e as características culturais dessa linda localidade explica a analista do Sebrae Rio, Raquel Stumm.

Desenvolvimento Durante o Encontro Presencial dos Produtores de Arroz Anã, o Senac RJ irá apresentar uma proposta de desenvolvimento para a região de Porto Marinho por meio de ações em dois eixos: gastronomia e turismo. O objetivo da instituição é valorizar a comunidade local e promover o desenvolvimento da região por meio da geração de

Continuação: Arroz Anã de Porto Marinho pode entrar na lista de Indicação Geográfica

renda, capacitação profissional e atração de turistas.

Na área da Gastronomia, o Senac RJ desenvolve estudo sobre o potencial culinário do arroz anã e realiza pesquisas no Laboratório da unidade Copacabana sobre as receitas tradicionais locais e preparos inovadores. O Arroz Anã de Porto Marinho possui formato semelhante ao arroz japonês mas apresenta grãos ligeiramente menores. Com técnica de cozimento diferente e consistência, aroma e sabor próprios, é muito apreciado pela comunidade local e por visitantes. O produto é adaptável para receitas doces e salgadas e tem potencial para usos funcionais como, por exemplo, em farinha de arroz sem glúten. Após a conclusão da fase de pesquisa, a intenção do Senac RJ é realizar a capacitação das cozinheiras locais para incentivar a geração de renda e promover o

registro dessas receitas tradicionais em uma publicação.

Na área de Turismo, o Senac RJ irá propor roteiros para que o turista tenha a oportunidade de realizar uma imersão gastronômica, histórica, rural e ecológica na região. Também será possível a criação de uma Rota Histórica pelas fazendas centenárias dos arredores de Porto Marinho, o primeiro Vale do Café do Rio de Janeiro. Entre as possibilidades estão visitas às plantações e experiências durante o período de colheita e processamento, além da confecção dos pratos de Arroz Anã de Porto Marinho. O objetivo é cooperar na organização coletiva do arroz anã estimulando o desenvolvimento da economia local e a ampliação do renome dos produtos da região.

Índice remissivo de assuntos

Denominação de Origem
3

Marco regulatório | INPI
3