

Ceilândia, reino de búfalos

Pecuaristas aprovam produção de carne e derivados do leite. Mussarela atrai restaurantes sofisticados de Brasília

Rovênia Amorim
Da equipe do **Correio**

Uma casinha com varanda e a vaca Rosinha no pasto bem verde. A imagem lírica da vida no campo começa a mudar no Distrito Federal. E por Ceilândia. Tem bicho diferente nos sítios da cidade. É a búfala, um animal cabeludo, preto, com chifres enroladinhos. Aos poucos, os produtores rurais estão descobrindo as vantagens de substituir a tradicional vaquinha leiteira pelo animal que tem fama de ser arisco.

É de Ceilândia que está saindo a primeira produção industrializada de derivados do leite de búfala no Distrito Federal. Ricota, queijo frescal e mussarela. Os produtos são poucos e disputadíssimos. Vão direto para supermercados e restaurantes de primeira linha do Plano Piloto. De olho no mercado promissor, a Associação Comercial e Industrial da Ceilândia está incentivando os produtores locais a investir na criação desses animais. "Os produtos derivados do leite de búfala serão a âncora para colocar Ceilândia num contexto globalizado. Poderão ser exportados para todo o Brasil e o mundo. Quando as pessoas meterem o garfo no sabor maravilhoso de uma mussarela vão saber que vem da Ceilândia", exagera o presidente Álvaro Iaccieno, da associação da Ceilândia. Na última

quinta-feira, em São Paulo, ele mostrava os produtos *made in Ceilândia*, na feira de tecnologia de alimentos promovida pelo Instituto de Tecnologia de Alimentação (Ital).

Bons restaurantes de Brasília já estão comprando a mussarela produzida na pequena indústria de um sítio de 36 hectares, na zona rural de Ceilândia. A indústria gerenciada pela tecnóloga em alimentos Rita de Cássia de Mello Sálvio, 36 anos, e pelo veterinário Mardoquiu Gomes de Carvalho, 50, começou a funcionar em março deste ano, mas já está produzindo 30 quilos de mussarela por dia. A idéia é ampliar a produção.

"Já conseguimos até financiamento para construir uma indústria maior", explica Rita. Antes de se decidir pelo negócio, ela e Mardoquiu passaram quatro anos lendo sobre búfalos. Encomendaram uma pesquisa de mercado e não tiveram dúvida. "Tiramos dinheiro do bolso, mas entramos tendo a certeza de que o negócio era rentável", conta a especialista em alimentos industrializados.

POUCAS BÚFALAS

A dificuldade do casal para ampliar a produção é que poucos produtores no Distrito Federal têm búfalas em seus currais. Não há informação precisa de quantos desses animais existem no DF. Estima-se que não sejam mais que mil. A Associação

Brasileira de Criadores de Búfalos cita apenas dois rebanhos leiteiros em Ceilândia, e outro para abate, em Planaltina.

"As pessoas acham que o búfalo indiano é um animal selvagem, que dá coice e arrebenta cercas. Mas não é verdade. Confundem com o bisão americano, que não pode ser domesticado. Não enxergo desvantagem em criar búfalos", afirma o presidente da Associação Brasileira de Criadores de Búfalos, Rogério Rocha Loures, que tem 500 animais selecionados na sua fazenda em Unai, Minas Gerais. "É um animal de Deus, abençoado. É resistente até à mosca do chifre."

O criador explica que os derivados do leite e a carne bubalina são cada vez mais procurados por consumidores que exigem

RECEITA

RISOTO DE CALABRESA COM MÚSSARELA DE BÚFALA

INGREDIENTES

400 g de arroz arbóreo
150 ml de azeite
6 dentes de alho
1 cebola grande
1/5 da cabeça de erva doce fresca
400 g de calabresa
3 tomates caqui
5 (bolos) de mussarela de búfala
5 g de orégano
1/5 do maço de salsinha
1/5 do maço de cebolinha
1/5 do maço de manjeriço
sal a gosto
150 ml de molho suco
1 1/2 litro de caldo de frango
50 g de manteiga
150 g de parmesão
150 ml de creme de leite fresco

* receita cedida pelo Restaurante La Via Vecchia

PREPARO

Coloque o arroz em uma panela com um pouco de cebola e aqueça, colocando o caldo aos poucos. Até ficar quase no ponto (solto ao dente). Em outra panela coloque o azeite, o alho, a lingüiça e doure. Depois acrescente a cebola, a erva doce, o manjeriço, o tomate caqui em quadrinhos. Coloque o molho ao sugo e deixe ferver por 3 minutos. Depois coloque o arroz semipronto nesse refogado. Acrescente mais caldo e cheiro verde. Deixe ferver. Adicione a manteiga, o creme de leite fresco e queijo parmesão. Mexa bem e sirva. Coloque por cima lâminas de mozzarella de búfala e folhas de manjeriço.

BOM NEGÓCIO

Para aumentar a produção na sua indústria, o produtor quer estimular a criação dos animais. "O leite de vaca é vendido pelo produtor a 30 centavos. O da búfala sai por 48 o litro", explica o criador, interessado em comprar o leite de búfala. Depois de enumerar as vantagens a uma vizinha, Dona Leni, o produtor conseguiu convencê-la a trocar a criação de gado pelos bubalinos. É da Fazenda Babaçu que vem metade do leite que ele usa diariamente para produzir a disputada mussarela.

O aumento da criação de búfalas no Distrito Federal também é incentivada pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalo. "Seria uma ótima saída para criar emprego. Em dez hectares de terra dá para criar dez búfalas e ter um lucro livre de mil reais por mês. Não é bom para um povo que não ganha nada?", contabiliza Rogério Loures. "O governo poderia ainda fazer um belo trabalho social. O leite de búfala é rico em proteínas e poderia colaborar na recuperação de famílias desnutridas."

O pesquisador William Gomes Vale, professor de Reprodução Animal da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Upis (União Pioneira de Integração Social), torce para que a criação de búfalos vire mesmo moda em todo o Distrito Federal. Segundo ele, os búfalos serão os animais do próximo milênio. "Encurtam em até um ano o ciclo da pecuária. Crescem e reproduzem mais rápido. Com 18 ou 24 meses o animal está pronto para o abate, enquanto uma vaca leva de 30 a 36 meses."

21 SET 1999

CORREIO BRAZILIENSE