Queijo de búfala é atração gastronômica da Ilha 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 Laticínios 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.

Prudêncio Paixão, proprietário da Queijaria do Prudêncio, produz o queijo manteiga há 25 anos, da forma como aprendeu com seus antepassados. “Meu dia começa às três da manhã

trabalhando já na queijaria. Por volta de seis e meia, a gente vai ao curral coletar o leite e, às sete horas, eu já estou com a primeira fornada de queijo no fogo”, conta. Com o queijo do Marajó, o empreendedor Francisco Moya faz um pão de queijo metade mineiro, metade marajoara; a chef Jerônima Barbosa cozinha no restaurante Bacuri o filé marajoara e outros pratos típicos da gastronomia local; e Joniel Nascimento ganhou as redes com seu sorvete Ice Buffalo, que tem o búfalo Alemão como garoto-propaganda e apreciador.

Símbolo

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.