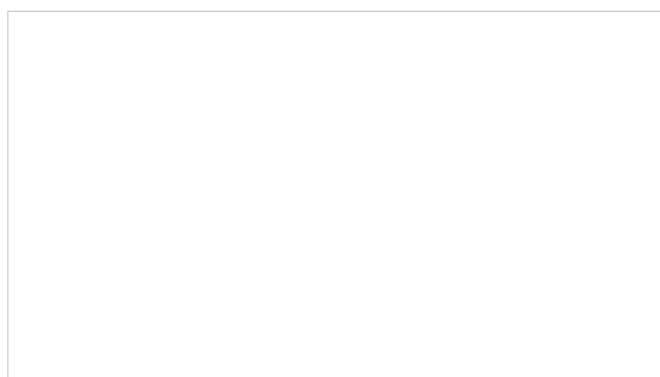


# Produtora inova com produção de queijos de búfala, em Bom Despacho

Sex 28 julho

Herdeira de uma tradição na produção de leite, a Maria Rosário Cardoso, mais conhecida como Rosarinha, é a quinta geração de pecuaristas da família Cardoso. Seu pai, senhor Alexandre Cardoso de Araújo, foi um dos pioneiros na produção de leite em Bom Despacho, região do Alto São Francisco, Minas Gerais. Desde 1989 ela mantém a tradição familiar, na Fazenda Raposo, produzindo leite com gado girolando. Porém, em 2018, período em que houve uma queda no mercado, ela e o marido decidiram, mesmo a contragosto, abandonar a atividade.



*Emater / Divulgação*

Na mesma época, ela havia recebido, como pagamento de um serviço prestado como médica veterinária, três búfalas, que estavam sem aproveitamento na propriedade. “Meu marido achou que era o maior presente de grego aquilo. Não fazíamos nada com as búfalas. Aí elas pariram, então a gente resolveu tirar um leitinho e

fazer um queijinho frescal, dar pra um, para outro”, recorda.

Contaram essa história para um amigo, Maurício Lima, que é grande divulgador desses animais. O amigo, então, deu o pontapé que faltava para que eles embarcassem de vez na criação de búfalas, para produção de leite. Ele enviou para Fazenda Raposo um caminhão com 42 animais, para produzirem em sociedade.

Com o tempo, o rebanho da fazenda cresceu, chegando a 258 animais, sendo 68 búfalas em lactação. Este movimento aconteceu em todo país. Em Minas Gerais, por exemplo, o número de bubalinos subiu mais de 30%, entre 2017 e 2021, segundo o IBGE, saindo de pouco mais de 60 mil animais para quase 81 mil. O estado é o sexto maior produtor do país. No topo do ranking está o Pará, com quase 620 mil animais, seguido de Amapá (312 mil animais), São Paulo (118 mil), Amazonas (109 mil) e Maranhão (95 mil).

## Queijos

No início, toda a produção de leite da Fazenda Raposo era destinada a laticínios de fora. As búfalas da Rosarinha produzem em média 8,5 litros de leite ao dia, a produção total da fazenda é entre 100 a 150 litros diariamente. Como sempre foi amante de cozinha, a produtora decidiu fazer um curso para aprender mais sobre a produção de queijos. Foi aí que nasceu o desejo de ter seu próprio laticínio. Nascia assim o De Búfala Natural.

Para estruturar e regularizar o seu próprio laticínio, Rosarinha contou com assistência técnica da

[Emater-MG](#). Primeiro, o De Búfala conseguiu selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que permitia a comercialização apenas dentro do município. Com o aumento da demanda por seus produtos, pouco tempo depois, o laticínio entrou com processo para conseguir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que autoriza a venda em todo território nacional.

“O SIM aqui tinha sido implantado em 2017, pouco depois que ele começou a funcionar nós fomos em busca desse registro. Deu tudo certo, ela começou com uma estrutura bem pequena, simples. Foi colocando este queijo no mercado, os produtos foram fazendo sucesso, a demanda crescendo. O próprio mercado exigiu que ela aumentasse a estrutura e ela foi fazendo as adequações necessárias, com nosso acompanhamento. Então chegou num ponto em que ela começou a ter demanda para mercados fora de Bom Despacho. Eu estudei a legislação do SIF Pequeno Porte e fizemos juntas essa caminhada, que deu muito certo”, conta a técnica de bem-estar social da Emater-MG, Viviane Helena de Melo.

Aproveitando a expansão constante do mercado para os produtos derivados de leite de búfala, além da produção de queijos mais tradicionais, como a mussarela de búfala e a burrata, Rosarinha também desenvolveu outros quatro tipos de queijos autorais. “Um queijo que é muito parecido com parmesão, chamado queijo maturado. Esse já está registrado. Além de outros três: Mediterrâneo, Oli e Aiake. Esses dois últimos, os nomes são uma homenagem a um dialeto comum aqui da região, a Tabatinga. Oli significa branco e Aiake significa queijo”, explica. Seus queijos já ganharam vários prêmios nacionais, pela qualidade, competindo inclusive com iguarias estrangeiras.

## **Produtividade**

Segundo Rosarinha, embora a produtividade de leite de búfala seja inferior a de determinadas raças de gado, o rendimento para a produção de queijos pode ser até o dobro do leite de vaca. “A búfala não produz muito leite, mas a qualidade é extremamente diferenciada. Ele tem mais proteínas, mais cálcio, menos colesterol. Com cada 100 litros de leite é possível produzir mais de 18 quilos de queijo, quase o dobro do que se consegue produzir a partir da mesma quantidade de leite de vaca. Depende do que eu faço, se faço muita burrata, por exemplo, o rendimento é um pouco menor; mas se faço só mussarela, o rendimento é extraordinário”, explica.

Rosarinha ainda destaca o baixo custo de criação das búfalas, que são animais extremamente resistentes a doenças, como mastite, que é comum no gado leiteiro, e carrapatos, uma das principais pragas da bovinocultura. E enumera vantagens do leite de búfala: “mais proteína, mais cálcio, mais gordura, que não é saturada, por isso tem menos colesterol. Há estudos que indicam que ele tem muito ácido linoleico, que ajuda na proteção do câncer. E tem um detalhe, leite de búfala é todo A2A2, que é um nicho que está sendo muito procurado, por quem tem problemas na digestão da proteína do leite. Ou seja, leite de búfala não causa mal estar, indigestão”, pontua.

## **Desafios**

Apesar de todas essas vantagens listadas pela criadora, a bubalinocultura ainda é muito incipiente se comparada a bovinocultura, no país. Segundo os dados mais atuais do IBGE, o rebanho de bubalinos no Brasil é de pouco mais de 1,5 milhão, frente a mais de 224 milhões de cabeças de gado. Um dos grandes desafios para a bubalinocultura é o equilíbrio e a organização de sua cadeia

produtiva. Por isso, os criadores têm se organizado e divulgado cada vez mais a raça. Rosarinha, por exemplo, integra o grupo Bufaleiros Polo Minas Gerais. De acordo com ela, é preciso, por exemplo, incentivos para o estabelecimento de frigoríficos para o aproveitamento da carne do animal, que ela garante ter sabor muito semelhante ao da carne bovina, com vantagens nutricionais. “Ela tem mais proteína, menos colesterol, então é uma carne mais vantajosa neste ponto. Mas temos grandes dificuldades para abater, porque faltam frigoríficos e o búfalo não pode ser abatido na mesma linha de bovinos”, explica.

Entre vantagens e ainda muitos desafios, no balanço, Rosarinha não se arrepende de ter trocado a criação de bovinos por bubalinos. Aliás, ela acredita que se o pai ainda estivesse vivo, iria amar a ideia. “Meu pai era muito inovador. Ele veio da beira do São Francisco, que era o que havia de melhor na época, para vir produzir aqui, região de Cerrado, que era tido como improdutivo na época e hoje é uma potência. Ele chegou a produzir aqui nessa fazenda, em 1970, 6 mil litros de leite. Ele sempre foi muito à frente do tempo”, conta. E como se diz, filha de peixe, peixinho é!