

PECUÁRIA

Búfalos na pequena propriedade

Criação dos animais não é privilégio das grandes áreas



Os búfalos se criam bem em pequenas áreas.



O queijo feito com leite de búfala é disputado no mercado



Em regime de semi-confinamento, criar búfalos traz retorno.

Vânia Casado

Fabricar queijo de leite de búfala não é uma atividade comum na pequena pro-

priedade. Ainda mais numa área útil de apenas 5 alqueires. Mas é exatamente essa a atividade econômica encontrada por Ana Valéria Rolim Guimarães, quando optou por

morar numa chácara em Piraquara, região metropolitana de Curitiba. Aprendeu com o marido, Alô Guimarães, proprietário do Laticínios Barra Mansa, pioneiro na fabricação de queijos e derivados de leite de búfala no Paraná. Hoje, domina com desenvoltura e rapidez a técnica de produzir queijo tipo minas frescal e bursin (para aperitivos).

Valéria, como o marido, é entusiasta da criação de búfalos e aponta a atividade como ideal para o pequeno produtor que não está capitalizado para investir no manejo adequado de bovinos, para se obter o máximo de produtividade leiteira. Além disso, ao contrário da imagem criada, o búfalo é um animal dócil, rústico, fácil de lidar, salienta.

A chácara Mosteiro da Anunciação, de sua propriedade, tem 17 alqueires, sendo a maior parte, 12 alqueires ocupada por matas e bosques preservados, onde estão os açudes onde os búfalos se banham. No restante da área, a proprietária mantém um plantel com 17 vacas, 25 novilhas e 1 touro, da raça Mediterrâneo. Além do pasto, cerca de 3,5 alqueires, são ocupados com o plantio de milho, que depois de triturado vai servir para os animais durante o inverno, quando a qualidade do capim reduz a produtividade leiteira.

As búfalas produzem entre 30 e 40 litros de leite por dia, que rendem de 7 a 8 quilos de queijo. O rendimento é

superior ao leite de bovinos, considerando que o teor de gordura é maior. Toda a produção é entregue para a vizinhança, atraída pela qualidade do produto e preço reduzido. Ela vende o queijo por cerca de 2,5 URV o quilo. "Não é muito", afirma. Empata com os custos de produção, mas tem a vantagem de não correr atrás de freguesia. Além disso está se dedicando a uma atividade, que gera renda própria, já que sempre morou em fazendas e chácaras, depois de casada.

Para dedicar-se somente à fabricação de queijos, Valéria delegou ao pai, Paulo de Souza Rolim, a responsabilidade da manutenção dos animais, criados em regime de semi-confinamento para manter uma produtividade de 4 a 5 litros de leite diários por búfala. A silagem fornecida aos animais inclui um composto com farelo de trigo, aveia e cevada. Com o processo de seleção de vacas e melhora na alimentação, querem aumentar a produtividade para 10 litros por dia. O objetivo de Valéria é ampliar o plantel de fêmeas para 50 cabeças e a fabricação de queijo para 50 quilos diários.

A chácara representa um modelo de pequena propriedade auto-sustentada. Produz a alimentação dos animais, transforma a produção e aproveita o estercor para aplicação na lavoura como adubo orgânico, que também é carregado para o minhocário, que produz húmus, atividade que está iniciando, disse Rolim. ■

COMO FABRICAR QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA

Diariamente, Valéria se dirige às dependências da chácara onde faz queijo, devidamente higienizada. O local também mantém todas as regras de sanidade recomendadas, como piso claro, limpo, azulejos até o teto, refrigerador, saída de água para a limpeza e equipamentos adequados como pannels grandes, termômetro, coalho e diversos tipos de temperos e aromas para fabricação do queijo tipo aperitivo.

De início, pasteuriza o leite coletado no dia a 75 graus. Tempera com 4 gramas de sal para cada litro. Depois faz um banho-maria ao inverso para resfriá-lo rapidamente, para 38 graus. A água colocada pode ser na temperatura ambiente. Coloca-se o coalho, na medida de uma tampa para cada 10 litros. Valéria recomenda mexer essa mistura em forma de oito, com uma colher de pau, para coagular bem. Em seguida, deixar em descanso para o coalho agir e formar uma aparência homogênea, com as características de gelatina, de 50 minutos a uma hora e meia, conforme a temperatura.

Após esse período, Valéria rompe a massa com uma faca, formando cubos. Com paciência, forma granulados com a mão, ficando com aspecto de coalhada. Deixa descansar um pouco, o suficiente até que a coalhada desca para o fundo da panela e o soro suba (líquido esverdeado). Essa substância é tirada com um copo, também aproveitada na propriedade como alimentação de engorda para os porcos. Em seguida começa a enformar em utensílios cilíndricos de plástico perfurado, que permitem a retirada total do soro.

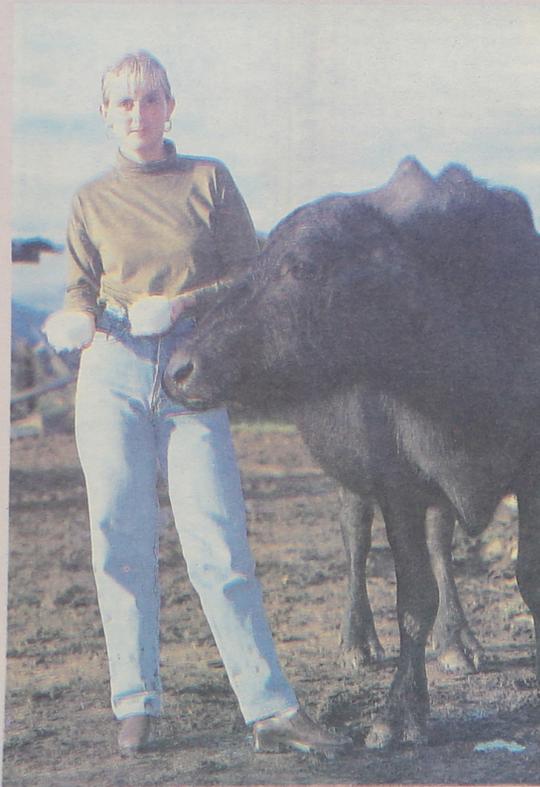
Colocar a massa enformada para cozinhar em banho-maria, até que fique consistente. As formas devem ser colocadas quando a água atingir 65 graus e numa quantidade que quase cubra os recipientes. Após 30 minutos, resfriar em temperatura ambiente, desenformar e enformar novamente a massa várias vezes, para que adquira aparência uniforme, circular. Por fim, colocar no refrigerador.

O resultado é apresentado na forma de deliciosos queijos tipo frescal.

BURSIN

Outro tipo de queijo feito por Valéria é o Bursin, ideal para aperitivos para ser consumido com torradas. Trata-se de variedade ofertada em restaurantes finos e "delicatessens". Neste caso, ela pega uma quantidade de leite recém-tirado e coloca para azedar durante três dias. Depois de azedo, a gordura sobe, sendo necessário raspar o excesso. Coloca a massa num saco fino, amarrado e pendurado num suporte de metal no alto, para escorrer o soro.

Dessa forma, permanece por dois ou três dias, até escorrer totalmente o líquido. Em seguida, pega a massa úmida, tempera com sal e com diversos tipos de condimentos, oferecendo uma variedade de sabores, como de azeitona e cheiro-verde desidratado, alho e orégano desidratado, pimentão, cheiro verde e pimenta vermelha. Com essa mesma massa, Valéria também faz o queijo sírio Chamlich, temperado com pimenta calabresa e o pó Zathar, desidratado. Esses condimentos são adquiridos no Mercado Municipal de Curitiba, orienta. ■



Ana Valéria encontrou atividade própria com fabricação caseira de queijo de búfala.

QUEM TROCOU Duotin® PELO CONCORRENTE

DIVISÃO DE MERCK SHARP & DOHME FARMACÊUTICA E VETERINÁRIA LTDA.



A MARCA DOS PESOS PESADOS.



CAD - CENTRAL DE ATENDIMENTO 'DUOTIN'

Quem trocou 'Duotin' pelo concorrente, logo viu que não foi um bom negócio. Por isso destruiu o correndo. E viu mais uma vez que, para controlar parasitas internos e externos com uma única dose e a um custo mais vantajoso, só usando 'Duotin'.

DESTROCOU CORRENDO.

MSD

Duotin® é marca registrada da Merck & Co. Inc., Whitehouse Station, N.J., U.S.A. Copyright 1993 Merck & Co. Inc., Whitehouse Station, N.J., U.S.A. Todos os direitos reservados.