

METADE SUL – O governo federal estuda medidas de apoio aos agricultores dos municípios atingidos pelos temporais no Estado. A afirmação foi dada pelo ministro do Desenvolvimento Agrário, Guilherme Cassel, e pelo líder do governo na Câmara, Henrique Fontana (PT). Por meio do Programa Mais Alimentos seriam liberados créditos de até R\$ 100 mil, com 10 anos para pagamento, três anos de carência e juros de 2% ao ano.

CAMPO & LAVOURA

PORTO ALEGRE, **SEXTA-FEIRA**, 20 DE FEVEREIRO DE 2009 – Nº 1.259

NOVA FRONTIER NACIONAL
COM CONDIÇÃO ESPECIAL PARA
PRODUTOR RURAL
É NA IESA NISSAN
AV. CARLOS GOMES, 691 - POA
51 - 3022.1000
iesa NISSAN

PECUÁRIA

Gado japonês ao estilo gaúcho

Atentos ao crescente mercado de carne premium, criadores do Estado investem na raça de corte wagyu

DIONARA MELO

Que tal pagar entre US\$ 500 e US\$ 800 um quilo de carne bovina? Esse é o preço que chega a ser cobrado em restaurantes nos Estados Unidos por um pedaço de entrecot da raça japonesa wagyu, o kobe beef. O corte é tão caro porque os animais criados confinados recebem tratamento especial para tornar a carne macia, incluindo massagens, dieta regada a cerveja e sessões de música clássica.

No Rio Grande do Sul, no entanto, os primeiros exemplares puros da raça milenar japonesa que produz o bife mais caro do mundo, nascidos há pouco mais de um ano, são criados a pasto. Nada de cuidados vips como cerveja e massagem.

Os nove animais oriundos da importação de embriões do Canadá estão na Fazenda Santa Terezinha, situada entre os municípios de Jaquirana e São Francisco de Paula, nos Campos de Cima da Serra, um dos maiores criatórios de rebanho da raça simental do país. O objetivo é utilizá-los para a futura coleta de embriões e de sêmen com o propósito de cruzamento com raças europeias no Estado.

O que diferencia o gado wagyu dos demais bovinos de corte é o marmoreio – o acúmulo de gordura intramuscular, o que confere à carne maciez, sabor, cor, textura e suculência diferenciada.

– Imagine um sorvete de flocos. O creme é a carne e a gordura são os flocos. Quanto maior a quantidade de flocos, maior o marmoreio – exemplifica o professor de zootecnia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul José Fernando Piva Lobato.

A boa notícia é que a gordura entremeada na carne, não é nociva à saúde, é rica em ácidos graxos que são agradáveis ao paladar e interferem diretamente na textura macia dos cortes. A gordura intramuscular auxilia a lubrificar a carne, tornando-a mais suculenta, detalha João Restle, professor e pesquisador em



Primeiros exemplares puros nascidos no Estado são criados a campo na Fazenda Santa Terezinha, entre os municípios de Jaquirana e São Francisco de Paula

牛

O ideograma ushi significa vaca

reprodução e melhoramento genético da Universidade Federal de Goiás.

Para identificar a carne quanto ao marmoreio, os japoneses criaram uma classificação, que vai de 1 a 12. Quanto mais próximo ao 12, maior a quantidade de marmoreio. Como o brasileiro não faz questão de tanta gordura entre as fibras como os norte-americanos e os australianos, foi feita uma adaptação e, assim, surgiu o tropical kobe beef.

Desde 2002, os restaurantes da rede Rubaiyat, em São Paulo, servem

o cruzamento de wagyu com brangus, combinação que alcança índices entre 7 e 8 na tabela nipônica de marmoreio, e agrada ao paladar do cliente brasileiro, garante o proprietário Belarmino Iglesias, apesar do preço. Um contrafilé sai por cerca de R\$ 185.

– O preço inibe, realmente não tenho dúvida. Mas o nosso tropical kobe beef já representa 20% do nosso consumo de carnes – ressalta Iglesias.

E é justamente a aposta no po-

tencial de mercado que motiva os produtores a investirem na criação do wagyu. No Rio Grande do Sul, além da importação de embriões por Eduardo Borges de Assis, da Fazenda Santa Terezinha, e Carlos Ely Garcia Jr., o que deu origem aos primeiros animais puros nascidos no Estado, houve uma importação de sêmen em 2002 pela Agropecuária Zanella, de Paim Filho.

O primeiro lote de animais meio-sangue e 75% da fazenda de Ipenor e Zuleika Zanella, de wagyu cruzado com normanda e angus, estará pron-

A pronúncia da palavra wagyu é u-a-gui-ú

to para abate neste ano.

Com a expansão da produção no Rio Grande do Sul, a expectativa é de que em breve restaurantes gaúchos também comecem a servir cortes de tropical kobe beef, já famosos no mercado de São Paulo.

Para degustar a iguaria, será possível aposentar a faca e a chaira. Apenas o garfo é suficiente para separar em pedaços um entrecot ou contrafilé da raça de wagyu, antes de levá-lo à boca.

Data Publicação : 20/02/2009

Caderno : Campo & Lavoura

Capa