



#InformaçãoBemPassada

Academia

Produção

## Blog da Carne entrevista Antônio Ricardo Sechis, criador do conceito Beef Passion (Parte 1/3)

setembro 15, 2016 Juh Chini 0 Comentário Beef Passion, entrevista

O que achou deste post? ★★★★★ ⓘ

O "Blog da Carne - Entrevistas" traz hoje a conversa que tivemos com o Antônio Ricardo Sechis, criador do conceito Beef Passion. O bate-papo ocorreu na boutique, em São Paulo. O mais interessante é que o Ricardo é pecuarista e criou a marca e boutique com a sua filha Amália. Assim, ele é um grande conhecedor de todo o setor, da fazenda ao nosso paladar, pois até este é uma característica explorada e destacada pela marca.

Eu não conhecia o Ricardo, então cheguei com uma lista de perguntas, imaginando um papo pergunta *versus* resposta. Mas, me surpreendeu sua simpatia e receptividade. Deu gosto também de ver como o Ricardo fala com sentimento da carne que produz, comercializa e come. Nós nos sentamos em uma das mesas da Beef Passion e a conversa se estendeu por mais de duas horas, indo muito além das questões e com momentos de descontração.

A Beef Passion ajuda também neste quesito, pois, embora esteja localizada no bairro de Higienópolis, próximo ao coração de São Paulo, mais parece que você está em um ambiente gourmet de uma casa de campo. Ou, como eles gostam de chamar, o Quintal 229, parada obrigatória para todos os apreciadores de carne de qualidade.

**BDC:** Contando um pouco da sua história, como foi a sua trajetória até chegar na Beef Passion?

**Ricardo:** Na verdade, eu nasci na pecuária. Meu pai tinha uma propriedade rural e desde muito jovem eu acompanhava esse trabalho. Meu pai tinha gado, mas na época ele tirava leite e tinha um sentimento muito italiano com relação ao gado. E ele sempre dizia que o boi era um animal sagrado, que do boi se extraía coisas fantásticas. Minha mãe, espanhola, fazia coisas maravilhosas com leite. Então, eu nasci nesse meio e com esse sentimento. Ainda jovem, com 14 anos, eu comecei a trabalhar em um açougue e comecei a ver as diferenças que se existia entre uma fibra e outra de um animal. Desde quando você desossava, quando você estava cortando um bife. Você nem precisa colocar ela na boca, você já percebe muitas coisas. Então, através destas percepções, você vai formando alguns conceitos. E já naquela época me despertava a curiosidade perceber que algumas pessoas vendiam uma carne para o nosso açougue que era diferente das de outras, dependendo das raças ou tratamento que o proprietário dava para os animais. Você via a diferença que existia na hora que você desossava, cortava um bife e servia aquela carne para alguém. Assim, já naquela época me chamou atenção tanto a raça como os cuidados que cada proprietário tinha com os animais. Principalmente aquele que sofre a sazonalidade do tempo, como um período muito seco que é onde os animais sofrem muito e, já naquela época, quem cuidava de guardar uma forragem, de dar uma silagem, de dar uma cana, de não deixar o animal passar necessidade alimentar, já fazia com que a fibra daquele animal fosse diferente só por estes cuidados. Então a gente conclui que um animal pode não engordar um kg por dia, mas ele não pode perder um kg por dia. Quer dizer, se você fizer um animal perder peso, a fibra dele vai regredir e depois para você recuperar é muito mais complicado e a tendência é você ter um animal com uma carne que vai perder a principal característica organoléptica dela, que é a maciez.

Tem um trabalho de doutorado feito na Universidade Federal de Viçosa, que fala sobre a formação de fibra dos animais, que acontece do terceiro ao sexto mês de gestação da mãe. Se, nesse período, a mãe sofreu alguma diversidade na vida, algum stress, passou fome, o animal já nasce com a fibra comprometida. Isso, independente de raça, independente de quaisquer circunstâncias, pois é um período crítico, é o primeiro período crítico que o animal sofre em relação à fibra dele, à qualidade da fibra dele. Então, você tem que ter uma atenção muito grande com o animal, desde quando ele está na barriga da mãe. Isto é uma coisa importantíssima, independente da raça que você está trabalhando.

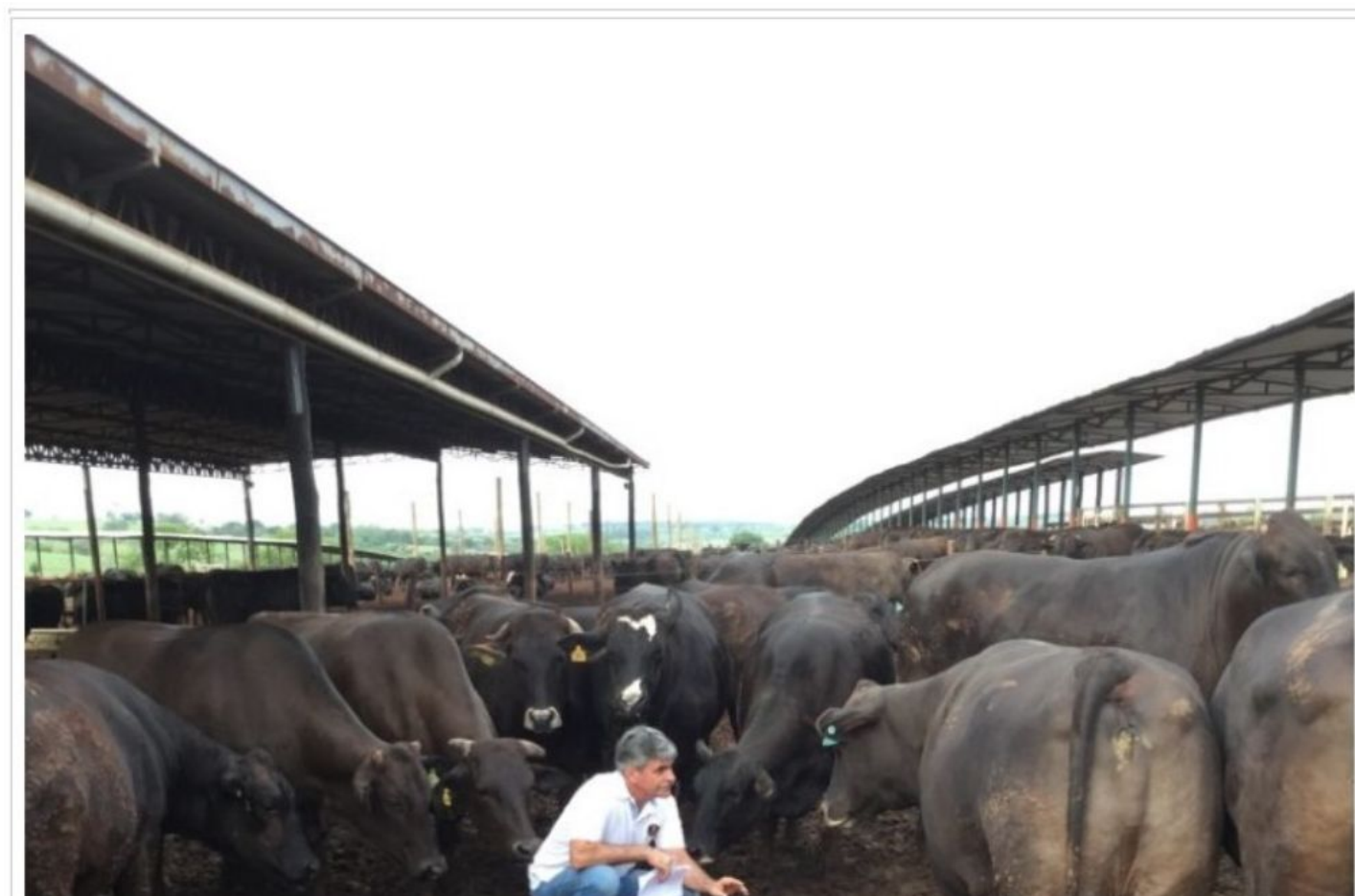




Foto: BeefPassion

**BDC:** Conte-nos um pouco da história da Beef Passion.

**Ricardo:** A Beef Passion foi interessante porque chegou em determinado momento, em 2006, onde acabei tendo um prejuízo muito grande, queria até sair do mercado, porque já produzia carne de qualidade. E aí a Amália (filha) falou assim “pai, vamos criar nossa marca”? E aí falei “vou fazer um negócio bem legal”. Em 2006, já fazia 14 anos que eu realizava cruzamento industrial, então eu já tinha construído um conceito de uma genética para você ter uma carne de qualidade. Então, quando ela me propôs isso, comecei a escrever como seria o conceito da nossa carne, tanto que nós criamos um manual conceito antes de criar a carne. Assim, a carne foi criada em cima do manual conceito e que a gente tem até hoje. A gente tem um compromisso.

**BDC:** Sei que vocês realizam trabalhos em parcerias com universidades, quais são?

**Ricardo:** Universidade Federal de Viçosa e com a Unesp de São José de Rio Preto. E o trabalho com a Unesp que a gente faz é mapear o conteúdo que o boi pode comer que faça bem para ele e para nós quando comemos a carne. Hoje, através da dieta alimentar que nós usamos, conseguimos um percentual de gordura instaurada de 70%, que é uma coisa inédita. E outra coisa interessante é que nós conseguimos reduzir em 43% as emissões de gases de efeito estufa só em função da dieta alimentar. Então, nosso boi produz muito menos gases do que os bois que comem pasto, por exemplo.

**BDC:** Como você vê a iniciativa do Blog da Carne de ser um portal de referência sobre informação.

**Ricardo:** Eu acho importantíssimo. Eu acho que a própria palavra referência já é uma coisa ímpar.

*É isso aí! Amanhã tem mais! Não percam a continuação da entrevista!*