



#InformaçãoBemPassada

Academia

Produção

## Blog da Carne entrevista Antônio Ricardo Sechis, criador do conceito Beef Passion (Parte 2/3)

setembro 16, 2016 Juh Chini 0 Comentário Beef Passion, entrevista, Wagyu

O que achou deste post? ★★★★★ ⓘ

Confira como foi a segunda parte do “Blog da Carne – Entrevistas”, com o Antônio Ricardo Sechis, criador do conceito Beef Passion. Se não leu a primeira, clique [AQUI](#).

Depois de falar um pouco sobre a sua história e a da marca Beef Passion, Ricardo me perguntou:

Ricardo: Qual a principal característica organoléptica da carne?

BDC: Maciez.

Ricardo: Maciez. Isso, exatamente. Então, a principal característica organoléptica de uma carne é maciez. Aí eu pergunto para você: o que define uma carne de qualidade? O que é uma carne de qualidade? Cientificamente, é o seguinte: carne de qualidade é aquela que tem a melhor composição de ácidos graxos na fibra. E aí você tem que partir do princípio que você é o que você come, da maneira que você vive e o boi, para que ele tenha essa principal característica qualitativa da carne, você tem que olhar para ele do mesmo

jeito. O que ele vai comer e de que forma você vai alojá-lo e tê-lo. Então, você fala “o que ele vai comer?” Independente se é produzido a pasto, do manejo, você tem que buscar a melhor equação para ele. Então, isso é uma coisa muito sensitiva, muito de você criar as condições para que tenha esse produto com a principal característica qualitativa dele. Então, todo o start do nosso processo, teve este foco. Eu sempre busquei para a marca que a gente havia decidido criar essa boa composição: de você ter uma carne que atendesse a principal característica organoléptica dela, mas também uma carne que também a tivesse na melhor forma de você analisar um produto de qualidade de carne bovina.



Beef Passion Coxão Mole Angus Australiano. Foto: Wellington Nemeth

**BDC:** Por que é importante a rastreabilidade?

**Ricardo:** Porque através da rastreabilidade você consegue fazer descendentes melhores. Outra coisa muito interessante é que ela me dá uma referência para que eu possa fazer uma próxima progênie melhor do que a anterior. Se eu tiver os cuidados de analisar e ter essa rastreabilidade, todo o ciclo que ele se formou e, quando você fala em ciclo, é você deixar o animal formar o ciclo completo dele. Porque quando você abate um boi jovem, um boi precoce, você não deixa ele formar o ciclo dele. Então, é importante que você deixe o boi estar no estado maduro para que você possa analisar todo o contexto, todo o conteúdo que a fibra tem. E, através dessa boa avaliação, você consegue fazer uma progênie melhor, seja em cruzamento, seja em cuidados, seja em observar realmente esse tempo maduro dele.

**BDC:** E com quantos meses vocês abatem?

**Ricardo:** Não existe uma coisa única. Não há essa precisão de quantos meses, existe uma variação. Os animais angus, normalmente, eles estão com a fibra madura em torno de dois anos. Isso varia de 22 a 26 meses. E os animais wagyu, estão mais ou menos de 36, 40, 44 meses, 48 meses. Dependendo da característica morfológica da carcaça, sendo que as fêmeas são sempre mais precoces.

**BDC:** E como você identifica o momento ideal?

**BDC:** E como você identifica o momento ideal?

**Ricardo:** Então, a gente vem ao longo do tempo fazendo análise através de ultrassonografia, indivíduo por indivíduo. Então, fomos catalogando isso ao longo do tempo e criando parâmetros.

**BDC:** É comum na criação de gado no Brasil esse acompanhamento da ultrassonografia?

**Ricardo:** Não, não é comum. É muito raro. Primeiro porque ela onera. Por exemplo, para quem cria um animal tradicional, não compensa fazer isso pois você está adicionando um custo que você não vai agregar valor. Então, é igual a especificidade da nossa dieta. Nós pagamos a nossa dieta, é mais cara, porque tem soja em grão, ela tem selênio orgânico, tem vitamina D, tem vitamina E, tem vitamina A, tem uma série de vitaminas.

**BDC:** Vocês trabalham com wagyu, certo?

**Ricardo:** Sim e há uma distinção muito grande do wagyu que a gente trabalha, porque normalmente as pessoas vendem grau de marmoreio. Nós não vendemos grau de marmoreio, nós vendemos qualidade de gordura. Porque quando você fala da melhor composição de ácidos graxos, estes são os ácidos graxos das gorduras insaturadas. E quais são as características destas gorduras? Primeiro, elas não são retilíneas, elas são ramificadas e reticulares. Então, as gorduras insaturadas vão se ramificando, elas não vão ficando espessas, mas vão entremeando. Então, se você analisar particularidade ali, centímetro por centímetro da carne, você vai ver uma distribuição melhor dessas gorduras, uma uniformidade melhor. E quando você fala sobre estas gorduras, há um ponto interessante: o ponto de fusão delas é muito baixo. Quando você coloca na cocção, o ponto de fusão dela é menos de 14°C, então uma carne com uma gordura insaturada, há um prazer degustativo, pois ela não fica sobra na boca, não fica aquela gordura desconfortável, porque ela se funde com a temperatura da boca e você tem uma diminuição dessa gordura na plenitude, que ela não deixa resíduo. Já uma carne com gordura saturada, que o ponto de fusão já é em torno de 70 graus, então ela te deixa resíduo porque a temperatura da boca não consegue fazer a fusão dela, o que não é tão agradável como a gordura insaturada. Então, para você fazer, ter o prazer de uma carne altamente degustativa, a carne que tem a gordura insaturada te dá uma referência muito interessante de sabor.

**BDC:** Vocês só estão trabalhando com wagyu?

**Ricardo:** Wagyu e o angus australiano, são os dois que a gente trabalha.

