

Confissões de Taça e Garfo

Vinhos, gastronomia, receitas, viagens e tendências

INÍCIO O AUTOR

Nem de segunda nem de primeira. Apenas boa pra valer

26 DE JULHO DE 2016 ~ MAURO MARCELO



Um jornalista português me perguntou recentemente onde se come a melhor carne, se na Argentina ou no Brasil. Respondi que, pela minha impressão e conhecendo razoavelmente o vizinho país, é possível comer boa carne em mais lugares lá do que aqui. Isto é, temos produtos de alta qualidade, mas eles são uma exceção, só encontrados nas melhores churrascarias e mercados mais exclusivos. E a um preço distante dos açougues comuns espalhados pelo Brasil para a (muitas vezes dura) carne nossa de cada dia.

Manter o gado em condições ideais de existência, com rações naturais, sem hormônios, e investir nas raças estrangeiras mais adequadas para o cruzamento que gere uma boa carne custa caro, sem dúvida. Mas quem experimenta um succulento e macio corte procedente de um animal com esse tipo de manejo sabe que compensa o “vale quanto pesa”.

Conversei recentemente com o criador Antônio Ricardo Sechis (foto), há 25 anos trabalhando com gado visando os melhores cortes para a marca que ele denominou Beef Passion. Realmente apaixonado pelo assunto e capaz de esquecer de comer a carne à sua frente em sua minuciosa explanação, Sechis começa surpreendendo ao negar a tradicional classificação entre “carne de primeira e carne de segunda”, algo arraigado entre os costumes brasileiros de consumo. Para ele, só existem “bois de primeira” e “bois de

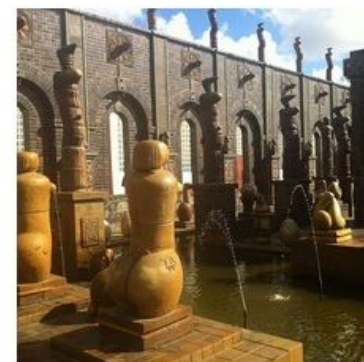
Mauro Marcelo Alves



Jornalista, escritor, chef de cozinha e consultor nas áreas de gastronomia, vinhos e viagens



Instagram



[Seguir Confissões de Taça e Garfo](#)

Parcerias e Anúncios

segunda" e, para provar, serviu cortes de acém, paleta e costela, tidas como "de segunda". Deliciosas, tenras e plenas de sabor, provando a sua tese. Todos os cortes, diz, apresentam como principal característica a existência de finas camadas de gordura entremeadas na carne, o chamado marmoreio, responsável pela maciez e sabor. Esse é o segredo, além da escolha certa dos animais – ele utiliza nos cruzamentos com Nelore as raças Angus e Wagyu, originárias da Austrália e Japão, gerando cortes com os selos "Australian Angus" e "Kobe Passion".

Suas fazendas estão localizadas em São Paulo e Mato Grosso do Sul e são certificadas pela organização *Rainforest Alliance* seguindo os padrões da *Sustainable Agriculture Network*. Além disso, o produtor afirma que não usa hormônios na criação.



As carnes da Beef Passion são encontradas em restaurantes, hamburguerias e alguns mercados e também em seu espaço no bairro de Santa Cecília, em São Paulo, onde há uma churrasqueira e salão para pequenos eventos e é possível encontrar os 72 cortes da marca, porcionados e embalados a vácuo.

Para facilitar a escolha, a empresa decidiu criar alguns kits, reunindo diversos cortes. Um exemplo é o Kit 2, para seis pessoas, com 560 grs de fraldinha, 760 grs de beef ancho, 300 grs de beef de chorizo, 300 grs de kobe, 300 grs de beef de chorizo Australian Angus e 318 grs de shoulder beef. Preço: R\$ 399,00, com entrega grátis.

A loja fica na Rua Barão de Tatuí 229, tel. (11) 3661-8090. Funciona de segunda a sexta, das 10 às 18 horas; sábado, das 10 às 14 horas. Aceita os cartões de crédito e de débito Visa e MasterCard.

Para anunciar em Confissões de Taça e Garfo escreva para contacaegarfo@gmail.com



Pesquisar ...