

Mercado de carnes nobres avança também no Brasil



NÃO É SÓ A EUROPA QUE QUER COMER MELHOR; FAZENDAS EM SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL SÃO USADAS PARA PRODUZIR CARNE COM CONCEITO E ATINGIR O CONSUMIDOR BRASILEIRO MAIS SELETIVO

Uma empresa criada em 2010 no Estado de São Paulo, com fazenda em Mato Grosso do Sul, decidiu apostar na sustentabilidade para atingir um mercado mais seletivo do mercado interno, que procura por cortes nobres e produzidos com boas práticas socioambientais. A Beef Passion abate em torno de 200 animais por mês, comercializando com o selo Rainforest Alliance, que lhe confere o título de carne 100% sustentável. A exemplo do consumidor de países desenvolvidos, o brasileiro também começa a querer comer melhor.

Apesar de trabalhar com gado de corte desde 1998, Antônio Ricardo Sechis, fundador da empresa e idealizador do conceito, começou a comercializar sob esse novo modelo somente há seis anos. Para ele, a produção precisa ser conceituada. “Quando pensamos em qualidade, intrinsecamente pensamos também em conceito. Quando pensamos em conceito temos que pensar em planejamento. Quando delineamos o planejamento, temos que ter projeto que dê consistência ao planejado. A proposição de produzir carne de qualidade envolve a situação geográfica, a qualidade da água, a qualidade genética, um sistema de manejo eficiente, cuidados com toda etapa de produção”, conta.

Sechis tem um sentimento

quase paternal com o rebanho. “Cuidar do bovino de boa genética, para que se torne uma carcaça de valor nobre, é como cuidar de uma criança, ter paciência e bons ensinamentos para com ela em todo ciclo que ela terá que passar. Em cada etapa da vida, dedicar os cuidados de nutrição, manejo e bem estar. É importante ter a ideologia de graduar o boi para que ele se torne melhor ao longo do tempo”, entende.

A empresa faz todo o processo, da inseminação ao abate e comércio. “Nós verticalizamos o processo, da escolha genética ao abate. Qualidade não tem como terceirizar. Todas as fases exigem cuidados especiais. Ninguém se faz melhor, nem ganha bom status no curto prazo. Precisamos da longevidade para nos tornarmos melhores. Tudo tem um ciclo. De modo geral, o ciclo da carne é muito terceirizado, e o que se espera em cada semiciclo é a boa margem de lucro que esse pode oferecer - com isso, bons cuidados com os bovinos ficam em segundo plano”, avalia o produtor.

“Nós fazemos diferente. Olhamos para o boi, oferecemos a melhor condição dele ter bom status ao longo do tempo. Os cuidados vão desde a escolha genética ao tipo e manejo de gramíneas, para oferecer o melhor conteúdo de nutrientes aos animais, tanto nas pastagens no Mato

Grosso do Sul como no “spa bovino” em Nhandeara (SP)”, conta.

O produtor diz que o objetivo é oferecer conforto, bem estar e cuidados desde o momento da inseminação até a insensibilização no brete de abate para extrair o máximo de qualidade do animal. “Após o abate, as carcaças são descansadas em tempo ideal para realização da proteólise muscular. Após esse descanso, são efetuados os cortes, embalados a vácuo e colocado à disposição para comércio”, diz. Os cortes sem osso são resfriados, enquanto os com ossos são congelados.

Estudos feitos em parceria com a Unesp - Universidade Estadual Paulista de São José do Rio Preto - permitiram à marca atingir bons níveis de nutrientes que enobrecem

o corte. “A carne é proveniente de bovinos com genética de boa fibra, que permite colocar bom conteúdo de gorduras, vitaminas e minerais. Os animais recebem tratamento especial de bem estar, dieta alimentar para produzir a melhor fonte de proteína animal. Proteína com a melhor composição de ácidos graxos (gorduras insaturadas), que qualifica a carne bovina. Com isso, produzimos carne que faz bem à saúde humana, pois reduz o colesterol, aumenta a massa magra, elimina gordura, melhora os sistemas cardiológico e imunológico. Hoje existem estudos que mostram que as gorduras insaturadas melhoram também nossa atividade cerebral”, pontua.

O público-alvo é restrito, mas seletivo. “Com esses cuidados e alta qualidade da carne queremos atingir público exigente, tais como atletas de alta performance, chefs de cozinha elaboradores de conceitos, que preparam pratos diferenciados, com matéria-prima de alta qualidade, que proporcionam alto sabor e alimentação saudável; e para quem tem o prazer de degustar carne bovina de qualidade, que apetece o paladar e proporciona digestibilidade leve e agradável”.

SUSTENTÁVEL

O abate gira em torno de 200 animais por mês - 40 da raça wagyu e o restante angus australiano. A carne chega ao consumidor com o certificado de 100% sustentável. “O certificado da Rainforest Alliance é um salvo-conduto para o meio ambiente. É a responsabilidade de possuir rebanho bem ajustado em todas as condições de integração

Ninguém se faz melhor, nem ganha bom status no curto prazo



Produtor Antônio Ricardo Sechis, trabalha com gado de corte desde 1988, mas decidiu apostar em um novo produto há seis anos

lavoura-pecuária-floresta, em harmonia com o homem no uso da terra. É manter os quesitos de sustentabilidade em primeiro plano, respeito ao trabalhador rural, executando os trabalhos seguindo as normas de medicina e segurança do trabalho, além de manter uma organização de métodos e princípios melhorando a cada dia a relação da atividade ao meio ambiente”, explica Sechis. “Estamos melhorando o status do boi, o meio ambiente e a saúde do ser humano. Estamos qualificando e dignificando toda uma cadeia produtiva da pecuária de corte, que é extremamente significativa para atividade econômica do nosso país”, pontua.

O produtor entende que a busca por qualidade é uma curva ascendente, sem volta, gerando novas oportunidades à pecuária de corte. “O mundo está cada vez mais globalizado; o conceito de excelência de produtos está mais próximo das pessoas. As mudanças de hábitos e inovações conceituais fazem parte da evolução do ser humano. O consumidor tem hoje acesso a informações de produtos e preparos do mundo inteiro em uma tela de computador. Existe boa parte da população que tem proposta de ser mais saudável, de se preocupar com nutrientes obtidos de boas práticas, seja pela qualidade nutricional ou pelo respeito à produção”, argumenta.

BRASIL

Para ele, o Brasil ainda tem um mercado a crescer, mas esses produtos precisam ser melhor valorizados. “Evidente que no primeiro mundo as normas são mais rígidas, o consumidor é melhor informado e os produtos de qualidade são melhor valorados. No Brasil estamos ainda em transformação. Temos que usar métodos de produção que qualificam melhor a carne bovina. Os projetos mais sustentáveis têm uma tendência a serem melhor qualificados e valorados, apesar de apenas uma pequena parte da população estar consciente desse processo. No caso da carne bovina, não basta ser apenas sustentável. De modo geral, o consumidor mais exigente procura carne macia, que é

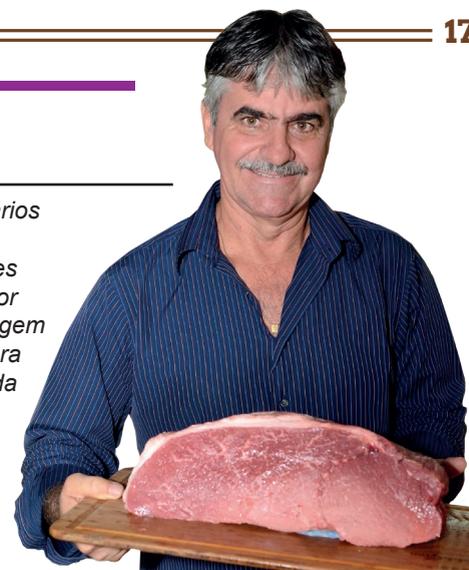
a principal característica organoléptica do produto. Para isso é necessário ter animais de boa fibra e de bom sistema de manejo”, justifica.

MUNDO

Para o produtor e empresário, existe uma tendência natural de aumento do consumo de carne bovina no mundo e o Brasil precisa ser protagonista no fornecimento. “O mundo vai olhar para o Brasil e ver a possibilidade

de obter essa demanda. Outros mercados produtores não têm condições de atender essa expansão. O que precisamos é qualificar melhor nossos bovinos, ajustar a pecuária de corte a projetos sustentáveis. Com isso, agregaremos mais valor no produto exportado. Nossa carne precisa ganhar melhor status internacional. Isso será muito bom para a cadeia produtiva da pecuária de corte e para balança comercial brasileira”, sugere. **OPR**

Empresários apostam em carnes com maior porcentagem de gordura insaturada



Nós temos a fórmula da lucratividade

Imeve
Saúde e Biotecnologia em Nutrição Animal

Decamin-B
Revigorante reconstituinte
Estimulador orgânico
Injetável

ANTITÓXICO

Uso veterinário
Contém 1 frasco de 200 mL

Imeve
Saúde e Biotecnologia em Nutrição Animal

Decamin-B
Revigorante reconstituinte
Estimulador orgânico
Injetável

Uso veterinário
Conteúdo: 200 mL

FORMULAÇÃO EXCLUSIVA:

10 AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS
+ VITAMINAS + SORBITOL

Imeve
Saúde e Biotecnologia em Nutrição Animal

www.imeve.com.br | f/imeve.sa



BASSO PANCOTTE

Produtos para Agropecuária

(54) 3323-1900