

O boi linhaça

-Na semana passada estive batendo um papinho com o Ricardo Sechis.

– Que seria?

– Já ouviu falar na Beef Passion?

– É uma grife de carne.

– Acho horrorosa essa palavra “grife”. Mas, enfim, é uma marca de carne que vem sendo aplaudida por gente grande.

– Um dia você comentou comigo sobre o fígado deles que era servido no Fasano.

– E eu comi o tal fígado nesse dia, durante o papinho. É outro bicho. Se você coloca uma peça de fígado regular, dessas que a gente compra na feira ou no açougue da esquina, ao lado desse que o Ricardo cria, a sensação é de que o boi da feira foi um boiêmio (desculpem, mas não resisti) que passou a vida enchendo a cara.

– E o outro um atleta que nunca comeu carne, nem fumou nem bebeu.

– Tocou num ponto interessante. O comer carne. Saiba, pois, que grande feito, ou melhor, um dos grandes feitos do Ricardo, foi o de conseguir produzir uma carne que é rica em ácidos linoleicos conjugados.

– Ah! Sério?

– E, como toda a torcida do Santos, que é a mais qua-



lificada do Brasil, sabe, são eles, os tais ácidos, capazes de reduzir consideravelmente o colesterol.

– É o boi linhaça!

– Praticamente a gente pode substituir a linhaça por uma bela bife da Beef Passion. Que tem mais pra oferecer aos amantes da vida saudável e da Terra: totalmente sustentável.

– Para. Todo mundo sabe que os puns das vacas e dos bois vão destruir a camada de ozônio e nos colocar de volta à idade das trevas.

– Te digo então que o Ricardo e mais a turma da Unesp desenvolveram uma

ração que diminui muito a formação de gases. Eles praticamente não peidam.

– É um boi que você pode levar para assistir a um concerto sinfônico.

– Sem querer você está tocando em pontos importantíssimos. Eles adoram Beethoven. O Ricardo percebeu que o boi exposto à música fica muito mais calmo, relaxado e isso faz uma diferença gigantesca na hora do abate.

– Ele já experimentou colocar Anitta?

– Duvido. Anitta está mais para tigrada, e não boiada.

– E o sabor? Sentiu diferença?

– Essa é a pior parte. Comi uma ponta de costela dianteira que foi, provavelmente, uma das melhores carnes que já provei. E esse foi apenas um dos cortes. O Ricardo “criou” 72 cortes.

– E por que isso é ruim?

– O preço. Criar um boi com essa qualidade, com todas as certificações ambientais, incluindo a da Rain Forest Alliance, não é simples nem barato. Logo...

– Logo é melhor comer menos carne e comer mais Beef Passion.

– A formulação é estranha, mas dá pra entender. •