

PLAYBOY

UM ESTILO DE VIDA



ENTREVISTÃO
MARCELO D2

SMART DRUGS
INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

FUTEBOL
DOIS ANOS DO 7X1

JOSÉ LORETO
NÁUTICO DE INVERNO

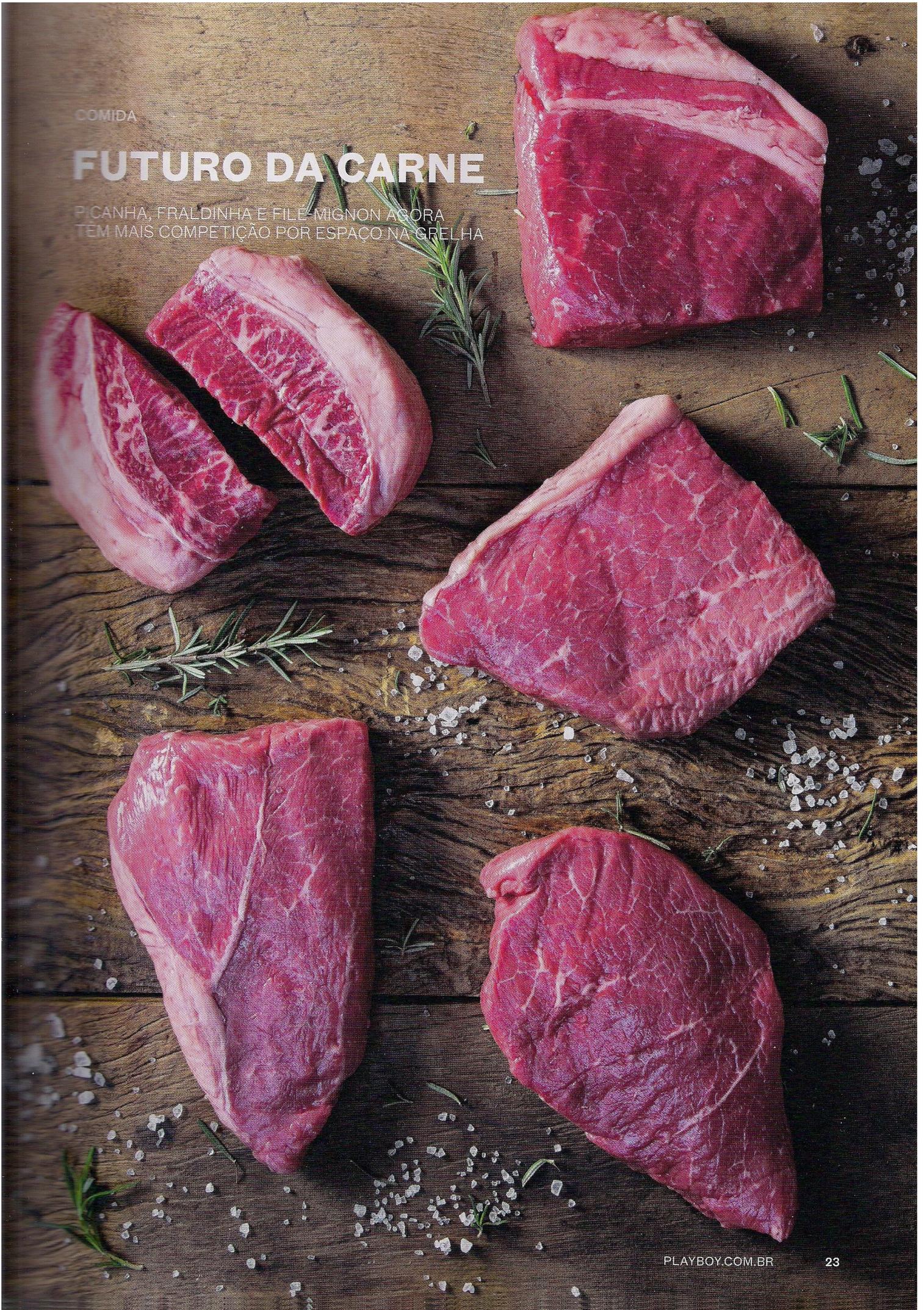
**MARINA
DIAS**

PRAZERES
DESCONHECIDOS

COMIDA

FUTURO DA CARNE

PICANHA, FRALDINHA E FILE-MIGNON AGORA
TEM MAIS COMPETIÇÃO POR ESPAÇO NA GRELHA





Lá nos anos 1980, Marcos Bassi, uma das grandes referências em churrasco, dizia: “Não existe carne de segunda, mas boi de segunda”. “Meu pai era um gênio, sabia que a qualidade da vida e da alimentação do animal refletiam significativamente no sabor, no marmoreio (quantidade de gordura intramuscular, responsável pela maciez e sabor) e em outros aspectos da carne”, conta a orgulhosa filha dele, Tatiana. Mesmo com a morte de Bassi, em 2013, o ensinamento ficou, cresceu e apareceu. De uns dez anos para cá, a pecuária brasileira avançou e passou a explorar outras raças de boi, como Angus. O programa criado em 2005 pelo governo para certificar essa raça, oriunda do norte da Europa e com mais marmoreio e maciez, aumentou seu consumo em 21% em 2015, comparado ao ano anterior, segundo a Associação Brasileira de Angus.

Esse progresso aumentou o repertório de carnes conhecidas pelo público, que até então só colocava picanha, fraldinha e filé-mignon na grelha. Cortes como shoulder steak, rib eye, sete de paleta, bife de patinho, bife de coxão duro e outros começaram a figurar em açougues e, claro, restaurantes.

VIDA MANSO, SOMBRA E ÁGUA FRESCA

Uma coisa é unânime: o que fez o público enxergar essas alternativas foi a existência de um gado criado com cuidado. A Beef Passion, uma das marcas mais citadas entre os chefs que se preocupam com a procedência da carne bovina, tem quatro fazendas (duas no Mato Grosso e outras duas no interior de São Paulo) com centenas de cabeças de gado das raças Angus e Kobe Passion, uma versão brasileira da japonesa e muito apreciada Kobe. Os animais vivem livres entre o pasto e bosques com árvores frutíferas. A água que eles consomem sai de poços artesanais e é constantemente oxigenada, uma medida para evitar a proliferação de fungos e bactérias que possam comprometer sua saúde. A alimentação é feita à base de milho e ração de produção própria, para assegurar a saúde dos bichos até o abate, que só ocorre depois de eles passarem algumas horas ouvindo música clássica, para que fiquem relaxados.

Esse cuidado pode parecer frescura, mas é onde se originam os maiores predicados da carne, segundo Amália Sechis, uma das proprietárias: “A gente se preocupa em produzir uma carne não só gostosa, mas que seja benéfica à saúde também. Nosso bife de patinho tem menos gordura do que um filé de peito de frango”, argumenta. A produção sustentável foi reconhecida com o certificado internacional Rainforest Alliance e gerou parcerias com a Universidade Estadual Paulista (Unesp). Um estudo da instituição constatou que dois terços da gordura das carnes da empresa são insaturadas, graças a esse zelo.

TÁ NA MESA!

Na prática, o que isso significa para o setor e para o consumidor final? “Quando o gado é bem criado, bem alimentado, podemos aproveitar sua carne por inteiro”, diz Amália. Ou seja: de um “boi bom”, é possível extrair, consumir todos os cortes de carne e ir muito além da separação simplista entre “de primeira” (picanha, filé-mignon, fraldinha) e “de segunda” (coxão duro, patinho, acém).

A maturidade na pecuária brasileira ampliou as possibilidades para os restaurantes. No Açougue Central, casa paulistana de Alex Atala inaugurada em abril de 2016, o foco é servir cortes não convencionais de raças Angus e Wagyu, um cruzamento entre Angus e Nelore. “Aqui, aproveitamos o boi inteiro. Servimos bife de patinho grelhado, fazemos caldo com os ossos e usamos a gordura do boi na fritadeira”, conta Alejandro Peyrou, chef do local.

Para Tatiana Bassi, no entanto, não é preciso inventar moda se o assunto é churrasco. “A consistência, o marmoreio, a localização da gordura... Todos esses elementos convergem nos cortes que mais usamos. O que vai expandir a partir de agora é a pecuária, vai estimular o uso de outros cortes em casa, vai evoluir as raças de boi etc.”, afirma. Segundo ela, a criação de gado sustentável está se popularizando, e os cozinheiros são os maiores aliados na divulgação desses outros cortes. “Com a ajuda deles, podemos equilibrar essa cultura e passar a consumir o boi inteiro”, endossa Tatiana.

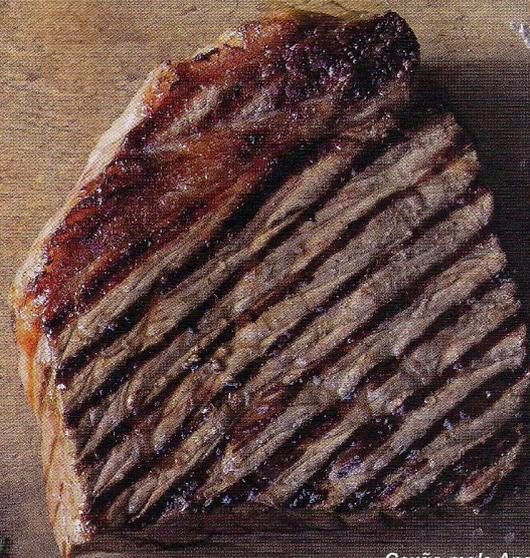
NATALIA HORITA

ONDE ENCONTRAR CORTES DIFERENTES

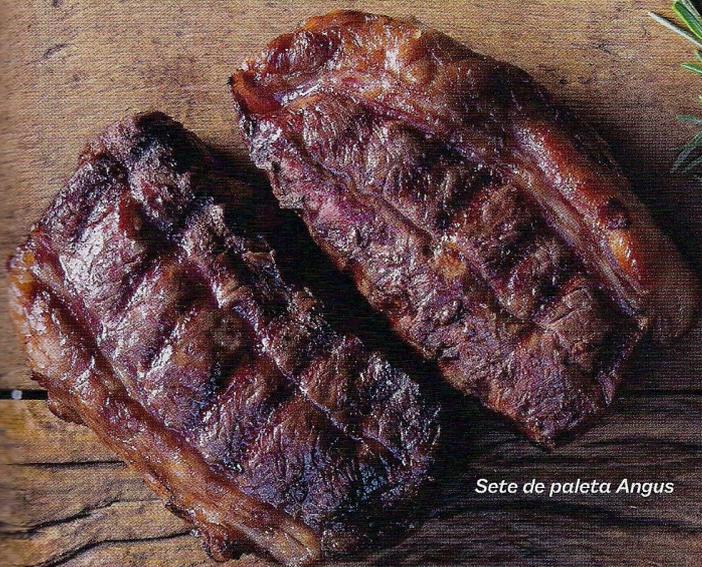
Beef Passion, beefpassion.com.br

Açougue Santa Bárbara, fb.com/stabarbara.centraldecarnes

The Butcher, thebutcher.com.br



Coxão mole Angus



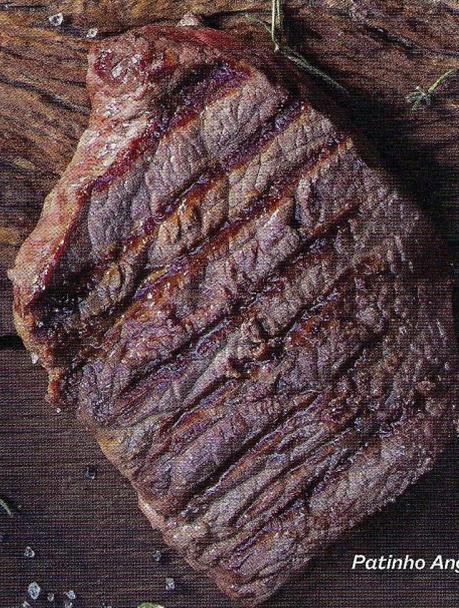
Sete de paleta Angus



Coxão duro Kobe Passion



Shoulder Steak Angus



Patinho Angus