



Um exemplo brasileiro recente dessa aproximação entre expertises é o novo restaurante do chef Alex Atala, o Açougue Central, inaugurado no mês passado na Vila Madalena, movimentado bairro de São Paulo. Quando Atala recebeu a proposta de investidores para abrir uma casa especializada em carnes, impôs uma condição: que a Beef Passion fosse sua fornecedora. A relação do premiado chef com essa marca de carne bovina teve início em 2010. Naquele ano, o produtor Antônio Ricardo Sechis entregou a ele cerca de sessenta amostras de cortes trazidas de suas propriedades em Mato Grosso do Sul e no interior paulista. Relembra o fazendeiro: “Atala elogiou muito e perguntou o que eu fazia para chegar àquele resultado. Contei que tinha

muitos cuidados com o gado, mas não soube responder exatamente por que o meu produto se diferenciava dos outros”.

Formado em engenharia elétrica, Sechis começou a criar bois no fim dos anos 80, quando o sogro deu a ele e à mulher um pedaço de terra. Aconselhado por Atala, procurou a Universidade Estadual de São Paulo (Unesp), a fim de estudar em profundidade o que produzia. Descobriu que o excelente tratamento que dispensava aos animais resultava em uma carne com boa composição de ácidos graxos (gorduras) insaturados. Comparados aos ácidos graxos saturados, os insaturados são bem mais saudáveis, com menos colesterol, e têm um ponto de fusão menor. Na prática, isso significa que, no organismo humano, o processo de digestão é mais leve e agradável. Sechis costuma brincar dizendo que suas fazendas são como spas para o boi. Os animais bebem água de ótima qualidade, rica em minerais; têm dieta balanceada e pas-

sam os derradeiros dias em ambientes com sistema de nebulização para controle da temperatura — e ouvindo música clássica. “A Beef Passion tem uma preocupação incomum entre criadores”, avalia Atala. “A alimentação, a seleção da carcaça, o abate no momento certo, tudo isso é fundamental para a qualidade.” O estudo e a parceria com o premiado chef estimularam o fazendeiro a ir além. “Parto do princípio de que, se a nossa saúde é impactada pelo que comemos, o mesmo ocorre com o gado”, afirma Sechis. “Para melhorar ainda mais a concentração de gorduras boas, personalizei uma ração com grãos de soja, girassol e amendoim. Também experimentei novos cortes, já que Atala adora versões com osso”, relata ele.

NO PONTO O chef Alex Atala e o produtor de carnes Antônio Sechis: parceria

