

CARNE COM GRIFE

Com denominação de origem como os grandes vinhos, os "cortes de terroir" da butique Beef Passion cativam consumidores exigentes, endereços classudos e chefs estrelados com seus cortes premium provenientes de raças nobres

O faca desce macia, cortando sem esforço um naco de bife ancho kobe-beef. Dourado e crocante nas bordas, tenro e úmido por dentro. Saído da grelha no ponto certo, com o interior rosado sem sangrar, você o mastiga bem devagarinho, sentindo a textura marmorizada e aquela succulência característica – melhor, sem aquela gordura por vezes indigesta que costuma empapucar o paladar. O sumo que escorre dela enche a boca e, com ele, um gosto incomparável. A sensação, veredito final de um carnívoro de carteirinha, é de se estar provando uma carne superior, plena de sabor.

A seguir, segue-se à mesa, numa espécie de meat session, cortes considerados "de segunda", em finas e succulentas lâminas de acém, paleta e costela, injustamente subvalorizados, diga-se e, até, um surpreendente fígado, cuja textura e gosto sugerem a delicadeza de um foie gras. Mas que carnes são essas? Questiono o tarimbado maître de um endereço estrelado de São Paulo sobre a procedência daquelas proteínas tentadoras, com sabores especialíssimos. "São cortes de terroir, como um gran reserva", responde, usando o conhecido jargão dos fãs da taça. "Carnes com D.O.C. (Denominação de Origem Controlada) bra-si-le-i-ra, de produção sustentável", enfatiza convicto.

Não se engane. Longe de uma ação de marketing encomendada ou de um "raio gourmetizador" hoje tão em moda, que atingiu fazendas de gado e currais país afora, provavelmente você estará diante dos cortes de grife da Beef Passion — butique de carnes de selo premium que vem arrebatando paladares (e bolsos) de uma legião de apreciadores de um bom naco de carne. O conceito foi urdido e colocado em prática, no campo e na mesa, ao longo de mais de duas décadas pelo dono do estabelecimento, o pecuarista e "açougueiro" paulista Antônio Ricardo Sechis. "Não existe carne de primeira, existe boi de primeira", repete esse que é o mais recorrente de seus mantras, para desmitificar de vez o equívoco sobre o que é corte de primeira e de segunda. "Genética e criação de qualidade resultam em matéria-prima de qualidade. O contrário vale também: carcaça de boi ruim, cortes ruins. É inescapável", resume.



Assim, numa associação direta ao mundo dos vinhos, quando diz que desenvolve uma “pecuária de terroir”, ele se refere a conceitos como o uso de raças selecionadas, procedência, rastreabilidade, manejo sustentável e humanizado de animais e do meio ambiente — o que resulta no palato em cortes bovinos de incrível textura e sabor. A partir dessas convicções, Sechis, que é engenheiro elétrico de formação mas cuja relação com bois e carnes de qualidade acompanha sua vida desde a infância em Nhandeara, no interior paulista, começou a estudar formas de melhorar o gado com base em um profundo conhecimento técnico e científico, até que o resultado passou de hobby a business — surgiria daí a Beef Passion.

Qualidade superlativa sustentada por um contínuo aprimoramento genético que busca maximizar fibras e boas gorduras na carcaça, o projeto capitaneado por Sechis inclui fazendas próprias no interior de Mato Grosso do Sul e São Paulo, com animais criados em regime semi-extensivo e melhorado através de cruzamentos genéticos. Seu rebanho, hoje estimado em oito mil cabeças, dos quais três mil são abatidos anualmente para ir à mesa, é composto de três raças nobres: a japonesa wagyu, da qual se produz o kobe-beef, a australiana angus e a indiana nelore.

A partir dessa nova raça híbrida moldada por Sechis, a Beef Passion consegue atingir no prato, na prova definitiva do garfo e faca, um alto nível de qualidade, com um grau de marmoreio equilibrado (a gordura localizada nas fibras da carne) e, assim, aproveitar, de maneira quase integral, a carcaça dos animais. Melhor: de maneira humanizada e natural, graças a seus métodos sustentáveis e respeitosos de criação e abate.


Carne, como se sabe, é um tecido animal, em geral muscular. As fibras que a compõe são feixes de células musculares, enroladas umas nas outras. Em volta delas há uma cobertura de gorduras saturadas, cuja função é lubrificar o músculo e permitir que ele relaxe e se contraia suavemente. No interior dele, entremeadas na carne, também há gordura, só que, diferentemente daquelas, em camadas ultrafinas. A essa propriedade, característica das gorduras insaturadas, se dá o nome de marmoreio, peculiaridade que confere às carnes maior maciez e sabor.

O principal diferencial dos cortes Beef Passion é a existência equilibrada dessas finas camadas de gordura no meio do músculo. Ou seja, os cortes têm um teor de marmoreio na medida certa. O resultado? Uma elevada suculência e um sabor inigualável que cativa desde o mais exigente dos gourmets a chefs estrelados, como o paulistano Alex Atala e a carioca Roberta Sudbrack, para ficar só nesses dois exemplos.

Mesmo com uma produção de altíssima qualidade que conquistou alguns dos melhores profissionais e restaurantes do país, a Beef Passion não para sua busca para aprimorar sua produção: aliado à Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unesp (Universidade Estadual Paulista), são conduzidos em conjunto e de modo permanente estudos para comprovar a qualidade das gorduras do marmoreio, as quais são muito mais ricas em cadeias insaturadas, a chamada “gordura saudável” que se encontra em azeites, em contraponto às gorduras da superfície, que são de cadeias saturadas. Mais: comprovou-se que o sistema de manejo e bem-estar dos animais, aliado à dieta alimentar, resultou em carnes de alta qualidade, suculência, cor, brilho, textura, digestibilidade e agradabilidade ao paladar. Em resumo: no gado da Beef Passion, a maior parte das gorduras é formada de ácidos graxos — as gorduras insaturadas que fazem bem à saúde.

Além disso, sua produção, considerada 100% sustentável, é reconhecida internacionalmente pela Rainforest Alliance, entidade ligada à Forest Stewardship Council. Única no país a ostentar tal certificação, o “selo verde” que ela conquistou no final de 2015 é um aval das boas condições socioambientais de seu sistema de produção, seja do ponto de vista da gestão de florestas e bem-estar dos animais, seja das condições de segurança, medicina dos trabalhadores, preservação das matas ciliares, nascentes e qualidade da água do terroir na qual está inserido. Além disso, a marca reduziu sua pegada de carbono ao garantir uma redução de 40% em suas emissões, o que é de vital importância, levando em conta que os pastos são considerados como um grande emissor de poluentes. Sua meta, de acordo com o dono Ricardo Sechis, é de zerar as emissões em alguns poucos anos.

Tanta ciência e conhecimento resultam numa qualidade simples de se comprovar: uma peça de coxão mole com o selo da grife Beef Passion, por exemplo, uma carne considerada de “segunda”, resulta num churrasco de excepcional qualidade, sendo superior em matéria de maciez e sabor se comparada a carnes de “primeira” de marcas mais conhecidas no mercado.

Com um portfólio com mais de 70 cortes, grande parte deles exclusivos e ultrarrecomendados para se cometer um churrasco em grande estilo, as carnes da Beef Passion podem ser saboreadas tanto em endereços de alta gastronomia e restaurantes de grandes hotéis espalhados pelo país como compradas em mercados gourmet (caso do Empório Santa Maria, em São Paulo), ou em sua loja na capital paulista, onde elas são embaladas a vácuo (com peso de 330 g a 1,5 kg) e cotadas a preços que variam em até três dígitos. beefpassion.com.br 

Fotos: Divulgação

