



O VINOCULTURA

Exigências do mercado fazem ovinocultor procurar saídas

Assunto foi discutido em evento técnico na Expogrande que reuniu produtores, varejistas e especialistas em Campo Grande

Cortes apreciados pelo mercado, carnes especiais e recursos humanos são pontos para melhor habilitar a carne de cordeiro tornando-a competitiva. Esses foram temas do 14º Simpósio Sul-mato-grossense de Ovinocultura apresentado por especialistas brasileiros em ovinocultura, trazidos da comunidade científica, do varejo e da produção. O encontro aconteceu durante a 78ª Expogrande em Campo Grande (MS), feira agropecuária internacional, e foi coordenado pela Associação Sul-Mato-Grossense de Criadores de Ovinos (Asmaco) em parceria com a Embrapa.

De olho no mercado, o professor da Universidade Federal de Alagoas, José Teodorico da Araújo Filho, destaca o lombo fatiado, o T-bone, o double steak ou filé duplo, o carrê francês ou french rack, a picanha, o stinco, o peçoço, o lombo, o ossobuco, o mignon, a costela, a manita de cordeiro e a ripinha, como os cortes considerados especiais na ovinocultura. O carrê francês, um corte retirado entre a 6ª e a 13ª costela do lombo, é um dos mais procurados e consumidos, além de nobre e ter elevado preço, segundo Teodorico. Em Alagoas, ele comenta que o quilo do carrê francês não sai por menos de R\$ 65,00 reais.

Sócio-proprietário de uma casa de carnes gourmet, Marcelo Ikeda conta que o volume de venda do carrê francês triplicou nos últimos anos e observa que o consumidor de carne de cordeiro não se importa com o preço pago no produto, mas com a qualidade e a procedência. "Ele aprecia a carne e temos pedidos esperando pelo próximo abate", entrega. Ikeda compra de fornecedor

res associados à Asmaro, assim como Eduardo Fornari, diretor comercial de um restaurante especializado em carne. "Quem chega para pedir um carrê ou qualquer outro prato, como palela, pernil ou costela, sabe o que está pedindo e busca qualidade, acima de tudo", enfatiza.

Para isso, o pesquisador Teodorico elenca informações importantes que corroboram na comercialização, independente do seguimento da cadeia envolvido:

- O lombo fatiado tem uma capa de gordura que contribui para o sabor da carne e é ideal para grelhar, permanecendo rosado por dentro;
- O T-bone nada mais é do que o filé mignon e o contrafilé cortados juntos, com osso, lembrando a bistecca, apreciada em suínos e bovinos;
- A picanha, por sua vez, apesar do nome é uma peça comumente vendida junto com a alcatra e a maninha;
- O stinco é a canela do animal, musculosa e saborosa, mas precisa de cocção prolongada;
- A costela, apesar de não ter muita carne, é saborosa pela gordura e isso não deve ser desconsiderado e
- O peçoço, perfeito para fazer sopas, é a peça mais barata do animal.

Pesquisa e desafios

Outro elo presente no encontro foi a pesquisa, por meio do Núcleo Regional Centro-Oeste de Ovinocultura da Embrapa, sediado em Campo Grande, e formado pelos pesquisadores Fernando Alvarenga Reis e José Alexandre Agiova, que ao lado da Asmaco organizaram o Simpósio.

Os especialistas da Embrapa con-

duzem linhas de pesquisa em seleção animal e cruzamento da Ovelha Pantaneira, sistemas integrados tendo o ovinos como componente animal, avaliação genética de resistência à verminose e avaliação da habilidade materna e recria de borregas. Eles estão também diretamente envolvidos com a formação do Núcleo de Produtores da Ovelha Pantaneira e seu registro e na comercialização, em busca de convergências e soluções referentes à cadeia produtiva. Reis é atualmente o coordenador da Câmara Setorial Consultiva da Ovinocaprinocultura de MS.

No Brasil há, aproximadamente, 17 milhões de ovinos e 10 milhões de caprinos. Em Mato Grosso do Sul, dados da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (Iagro), apontam 494 mil cabeças de ovinos no Estado, entretanto o consumo da carne nacionalmente ainda é baixo, com cerca de 700 gramas/pessoa/ano, enquanto a carne bovina, 37 kg/pessoa/ano.

"Em MS, por exemplo, temos animais adaptados para a região, o consumo e a produção crescem gradativamente, mas precisamos nos organizar melhor: profissionalizar e ter consciência do valor do nosso produto", indica Ana Cristina Bezerra, secretária da Asmaco. "O produtor não investe com medo de não vender e a indústria frigorífica com receio de não ter produtor. São ajustes que nos farão sair cada vez mais da informalidade, com alternativas legais de chegar ao mercado", complementa Fernando Reis.

Criador há oito anos na Capital, Osvaldo Alves Rodrigues é otimista. Para ele, produtores e indústria

precisam ter consciência que, a princípio, correrão certos riscos e se todos trabalharem juntos chegarão a saídas razoáveis. "Ainda falta diálogo, mas creio que no mercado tudo se ajusta, afinal a demanda é grande e crescente", afirma. Médico-veterinário, André Rocha, da Cava Cordeiro (GO) sugere também "verticalizar o negócio, pois temos espaço, Mato Grosso do Sul precisa encontrar os nichos". A empresa onde Rocha atua é inovadora em criar, recriar, engordar e desossar os animais na própria fazenda, ofertando os cortes com marca própria. O abate é terceirizado em estabelecimento com inspeção e isso exige organização e capital, porém há retorno em valor agregado ao produto final.

Essas possibilidades visam atender a produção de um cordeiro padrão, maior desafio mencionado por Marcelo Ikeda e Eduardo Fornari, com peso médio, qualidade de carcaça e uniformidade. Para o professor Teodorico, o desafio é anterior a isso. É focar em qual animal se deseja produzir. "O que o mercado sul-mato-grossense deseja? Cordeiro, borrego ou cortes especializados? O ponto inicial é saber a resposta", provoca o engenheiro agrônomo.

O 14º Simpósio Sul-mato-grossense de Ovinocultura foi uma realização da Asmaco e contou com a parceria da Embrapa e apoio da Secretaria de Estado de Produção e Agricultura Familiar de MS (Sepaf), Associação dos Criadores de Mato Grosso do Sul (Acrossul), Sistema Famasul e Iagro.

Colaborou Dalila Aguiar - Embrapa Gado de Corte