


A FORÇA DO CAMPO

Gado japonês com a mais nobre das carnes, que chega a ser vendida por R\$ 380, o quilo, passa a ser criado no Distrito Federal, com vistas ao varejo e também à venda de material genético para produtores

Wagyu chega ao cerrado

» MARLENE GOMES
ESPECIAL PARA O CORREIO

O gado japonês Wagyu é conhecido mundialmente pela carne saborosa, que, não à toa, é uma das mais caras do mundo. Em Brasília, onde o produto é vendido em poucos locais, o quilo da picanha custa R\$ 306. E não é o corte mais caro. O filé da costela (bife ancho) fica em torno de R\$ 380.

Por enquanto, esses itens vêm de fora. Mas um rebanho já está sendo formado na capital federal. Há dois anos, o Haras Rancho Tokarski, na área rural de Planaltina, começou a criar o gado Wagyu com a base genética nacional (leia texto abaixo).

O foco do Haras Rancho Tokarski é a produção e a venda de material genético para o desenvolvimento da raça Wagyu no país e para o melhoramento de outras raças, por meio de cruzamentos. Mas a comercialização direta da carne in natura do gado Wagyu também está nos planos da fazenda Haras Rancho Tokarski. Abrir o leque para o mercado de carne premium é um das etapas para aumentar a rentabilidade do negócio, que requer altos investimentos.

De acordo com a Associação Brasileira de Criadores de Bovinos da Raça Wagyu, existem cerca de 50 criadores desse gado no país. Eles são responsáveis por um rebanho total de cinco mil animais —uma oferta relativamente pequena para um mercado ainda restrito, mas em expansão. “Somos bastante procurados por criadores que querem melhorar a qualidade da carne de seus rebanhos. Há poucos dias, começamos a negociar com um criador que pretende adquirir um reprodutor puro Wagyu para fazer o cruzamento com uma vaca da raça Angus”, explica a veterinária Sarah Rocha, que administra há seis anos o Haras Rancho Tokarski.

Diferencial

A carne do Wagyu enche os olhos de quem aprecia e pode pagar um preço alto por um produto diferenciado. Por causa de uma característica genética, é marmorizada, ou seja, com o músculo entremeado por camadas de gordura. Ao ser assada, fica suculenta e se distingue pela maciez, consistência, aroma e sabor distintos. A gordura em meio às fibras é também rica em ômega-3 e ômega-6.

No Japão, país originário da raça Wagyu, a carne foi batizada com o nome de Kobe Beef e é considerada uma iguaria.

Fotos: Ed Alves/CB/D.A Press - 19/03/2017



Mesmo exigindo cuidados especiais para garantir a qualidade, o gado se dá bem com a rusticidade, sem problemas com a baixa umidade e as altas temperaturas do Centro-Oeste



Embora o Wagyu possa ser criado em pasto, o confinamento melhora o marmoreio e a maciez da carne, porque os animais se alimentam melhor e andam menos, gastando, assim, menos energia”

Sarah Rocha, veterinária

Entretanto, para que a vaca seja enquadrada como tal deve obedecer aos padrões definidos pela Associação de Marketing e Promoção da Distribuição do Kobe Beef, que indicam desde o nível de marmorização até os matadouros onde o gado deve ser processado.

No Japão, o gado Wagyu é tratado quase a pão de ló: com muito cuidado, zelo, carinho e até luxo, para os padrões nacionais. Os cuidados incluem massagem utilizando-se saquê, em método que lembra a drenagem linfática. E, além da alimentação especial, os animais também tomam cerveja. Criadores japoneses acreditam que essas medidas ajudam a

melhorar a marmorização da carne e, conseqüentemente, a qualidade do produto.

Os cuidados com os rebanhos brasileiros também são grandes, mas não se comparam com o que acontece no Japão. Por aqui, os criadores se esmeram no manejo e na alimentação dos animais, com comida balanceada à base de feno e silagem de milho. O tempo de confinamento do gado também interfere na qualidade da carne. Ao contrário da pecuária tradicional, em que isso vai de três a quatro meses, o sistema de produção do gado Wagyu envolve confinamento de longa duração, de 12 a 18 meses, para que a carne chegue ao ponto

ideal de marmoreio. Trancafiado, o gado vai se locomover o mínimo possível, não vai criar músculos e a gordura ficará mais concentrada na carne. “Embora o Wagyu possa ser criado em pasto, o confinamento melhora o marmoreio e maciez da carne porque os animais se alimentam melhor e andam menos, gastando, assim, menos energia”, explica a veterinária Sarah Rocha.

Para o abate, o animal não pode ultrapassar 34 meses, ou dois anos e 10 meses de idade. Esse limite não é obrigatório para outras raças, mas, no caso do Wagyu, é um ponto fundamental, que garante, inclusive, a certificação da raça.

»» Pecuária de excelência

Conheça as características do gado Wagyu e o processo de criação no Brasil

Introdução no país	1994
Qualidade	Carne marmorizada, entremeada por camadas de gordura
Tempo de confinamento	18 meses
Idade para abate	34 meses
Peso para abate	650 quilos
Preço da carne	Um quilo da filé de costela (bife ancho) custa R\$ 380 em Brasília
Criadores	50
Rebanho total	5000 cabeças
Maior rebanho	500 animais puros da Fazenda Yakult, em Bragança Paulista (SP)

Fonte: Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos da Raça Wagyu

Matrizes de São Paulo

Para começar o rebanho, o Haras Rancho Tokarski adquiriu 50 embriões de Wagyu P.O. (puro), há dois anos, originários da fazenda Yakult, em Bragança Paulista (SP). Posteriormente, comprou 15 matrizes de conceituados rebanhos, entre eles, a fazenda Angélica, de Americana (SP).

O material genético foi implantado em vacas das raças Simmental e Angus. Elas geraram 20 bezerros. Hoje o rebanho tem 42 animais da raça Wagyu, entre machos e fêmeas, além de 62 receptoras prenhes de embriões gerados a partir das matrizes e reprodutores do próprio haras rancho Tokarski.

A adaptação do gado Wagyu ao planalto central ocorre sem maiores problemas. Até o momento, não foram verificadas ocorrências de doenças ou debilidades em função das condições climáticas do Distrito Federal, com clima seco, baixa umidade do ar e períodos de calor intenso na capital.

“Esse é um gado considerado muito rústico, resistente ao clima e de fácil adaptabilidade. Ele se adaptou muito bem a esta região”, enfatizou Sarah Rocha. O melhoramento genético do rebanho inclui Elka 257 FIV Angélica, ou simplesmente Angélica Elka, uma campeã da raça Wagyu.

A fêmea da fazenda do DF derrotou 150 animais durante a Exposição Agropecuária de Maringá, sagrando-se campeã brasileira de 2016. O animal, que já tinha o título Reservada Grande Campeã 2015, foi arrematado pelo proprietário da fazenda, Rogério Tokarski, por cerca de R\$ 36 mil, no IV Leilão Kobe Premium, em outubro de 2015, durante a Exposição Nacional do Wagyu, em São Paulo. Hoje, Angélica vale quase R\$ 200 mil. “Trabalhamos com melhoramento genético. Um gado perfeito em morfologia melhora a qualidade dos rebanhos e o seu valor comercial”, diz Sarah Rocha. (MG)

Martin Bureau/AFP - 16/10/16



Gordura em meio às fibras musculares é rica em ômega-3 e ômega-6

Cruzamento com nelore

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) em Mato Grosso do Sul realiza experimentos com o gado Wagyu, com foco em avaliar seu uso em sistemas específicos de cruzamentos para produção de carne de alta qualidade com eficiência. Um dos estudos está sendo feito na fazenda da Embrapa Gado de Corte em Campo Grande, onde o gado Wagyu puro está sendo cruzado com vacas de três grupos genéticos diferentes: Nelore, meio-sangue Angus Nelore e meio-sangue Caracu Nelore.

As vacas foram inseminadas com sêmen de touros Wagyu, Angus e Limousin em 2015. Os bezerros nasceram em 2016 e o desmame aconteceu em maio passado. Atualmente, esses animais estão na fase de recria, período de oito meses a um ano que equivale à fase de crescimento. Nessa etapa, eles ficam no pasto e recebem diversos cuidados de manejo, como suplementação mineral e energética-proteica.

A terceira etapa dessa primeira safra, de terminação ou engorda — até o abate —, será em 2018, quando os animais passarão pelo confinamento, mas a duração ainda não foi definida pelos técnicos. “O período de confinamento do gado Wagyu é bastante longo, mas ainda não batemos o martelo nesse experimento sobre o tempo em que o gado ficará confinado”, explica o zootecnista Gilberto Menezes, pesquisador da Embrapa Gado de Corte na área de melhoramento genético animal.

Para dar maior segurança aos resultados, esse estudo será repetido em duas safras, com o nascimento dos animais da segunda em 2017, recria em 2018 e 2019 e terminação em 2019 e 2020.

Outro teste da Embrapa Gado de Corte está sendo realizado em parceria com o pecuarista Antônio Ricardo Sechis. Esse experimento, que também se iniciou em 2015, avalia o uso do Wagyu em comparação ao gado Angus no cruzamento com vacas meio sangue Angus Nelore. (MG)

