

Campo Grande protagoniza etapa completa

A InterCorte Campo Grande, realizada no Centro de Convenções Albano Franco, nos dias 20 e 21 de julho, foi caracterizada como a mais completa da edição de 2017 do evento com dia de campo, palestras integradas com oficinas práticas de preparo de carne, debates com desossa ao vivo, feira de negócios e a Beef Week, projeto que completa o movi-

mento da cadeia produtiva com a participação de 55 restaurantes de quatro cidades do estado.

O tema da edição deste ano - "Entender para Atender" - foi discutido em quatro painéis nos dois dias com palestras, apresentação de casos de sucesso e debates, em um formato inovador com oficinas práticas promovidas pelo Senac integradas à programação. Para o chef

Adriano Torres, professor do Senac que conduziu as oficinas, foi uma experiência de grande importância tanto para os participantes da InterCorte como para os cerca de 40 alunos do curso de Gastronomia da instituição que participaram da iniciativa.

"É fundamental essa junção dos conhecimentos da produção com a cozinha. A ideia é que o produtor possa colocar em prá-



Participantes do debate final da InterCorte Campo Grande

tica na fazenda o que ele aprendeu na InterCorte a para produzir uma carne de qualidade a partir do feedback da cozinheira, do chef de cozinha, do dono de restaurante e da dona de casa. Quando recebo uma carne de qualidade na cidade é como uma joia rara e se eu faço um bom preparo é como o fechamento de um ciclo. A cadeia produtiva é formada por elos e se eles não falarem a mesma língua fica difícil chegar a um mesmo fim que é o fortalecimento do setor como um todo”, destaca Adriano.

Nos intervalos das palestras, em uma cozinha montada no mesmo palco, o profissional preparou diversos pratos a partir de diferentes cortes, mostrando ao público, formado principalmente por pecuaristas, como o trabalho desenvolvido por eles no campo interfere no que é preparado para o consumidor.

“Iniciativas como essas reforçam o fato de que o pecuarista é produtor de carne e não de boi. Por isso, é preciso conversar abertamente com todos os elos da cadeia para que possamos oferecer uma matéria-prima de qualidade para o consumidor, que também precisa aprender

muito sobre como preparar os diferentes cortes de carne”, enfatiza o consultor Arildo Flores, um dos maiores especialistas em carnes do Brasil, que conduziu a desossa de um traseiro e de um dianteiro nos debates finais de cada dia da InterCorte.

O pesquisador da Embrapa Gado de Corte, Antonio Rosa, participou pela primeira vez de uma InterCorte e aprovou o evento. “Gostei muito das apresentações e depois os debates junto

com as oficinas práticas. É uma quebra de paradigma muito rica, que desperta a curiosidade como cadeia produtiva e nos faz ver o quanto ainda precisamos evoluir em um produto de tamanha importância como a carne bovina. O sistema produtivo já evoluiu bastante, mas tem muito a melhorar, especialmente na integração dos diversos elos da cadeia. É difícil melhorar sem ter estímulos, mas unir forças do produtor com a iniciativa privada e com o associativismo podem ajudar demais”, destaca o pesquisador.

Beef Week

Até o dia 30 de julho, os consumidores de Mato Grosso do Sul puderam experimentar diversos pratos em que o ingrediente principal é a carne bovina nos 55 restaurantes que participam da Beef Week em Campo Grande, Bonito, Três Lagoas e Dourados. ■

#SOMSDACARNE

Um manifesto pela carne bovina brasileira!

Acreditamos na vocação natural do Brasil para a pecuária, na sua eficiência, e na sua relevância como provedor de alimentos. Movimentamos a indústria de insumos, profissionais e técnicos, transportadoras, operadores de máquinas, trabalhadores do campo e da indústria, gerando milhares de empregos diretos e indiretos e mais de R\$ 480 bilhões na economia do país. Queremos um governo que promova uma infraestrutura à altura de nossa capacidade produtiva, nos dê segurança jurídica e uma fiscalização sanitária que garanta saúde ao consumidor.

#somosprodutivos