

Boi japonês dá a carne mais saborosa e mais cara do mundo

Raça wagyu é adaptada no Brasil para melhorar qualidade da carne. Criadores do MS experimentam o cruzamento de nelore com wagyu.

Matéria publicada em 23 de Fevereiro de 2017



O boi japonês wagyu é um animal que produz uma carne muito saborosa, e que também é a mais cara do mundo. Em Mato Grosso do Sul, uma experiência de cruzamento entre o wagyu e o nelore, está em andamento e pode melhorar a qualidade da nossa carne.

A raça wagyu foi introduzida no Brasil há 23 anos pela empresa japonesa Yakult. Hoje a fazenda deles, na cidade de Bragança Paulista, perto de São Paulo, tem o maior rebanho do país. São 500 animais puros. Embora exista também wagyu de pelagem avermelhada, na fazenda predomina a linhagem escura, chamada black wagyu.

Esse boi japonês, na verdade é um taurino de origem europeia, introduzido no Japão para puxar arado nas lavouras de arroz.

O médico veterinário Rogério Uenishi, diz que a principal função da fazenda é fornecer

animais e material genético para desenvolver a raça wagyu no Brasil.

O que mais chama a atenção nessa raça é uma característica genética. O wagyu produz carne marmorizada, isto é, com veios de gordura entremeados em suas fibras, imitando uma pedra de mármore, o que confere maciez e sabor especial à carne.

A diferença fica evidente ao comparar um corte de contra file da raça wagyu, com o contra file da raça nelore. Ao levar a carne para a brasa de uma churrasqueira, a gordura se derrete sem fundir as fibras da carne, por isso ela fica suculenta e muito macia. “Uma diferença grande que tem da gordura do wagyu, comparada à outra raça é que o wagyu é mais rico em ácido graxo insaturado, o bom colesterol. Mas lógico, que se você exagerar em comer a carne do wagyu, porque é mais saborosa, deve tomar cuidado, como com qualquer exagero”, explica Rogério Uenishi, veterinário.

Nas boutiques de carne do Brasil o contra filé de wagyu é vendido a R\$ 300 o quilo, 12 vezes mais que o contra filé comum vendido no açougue. No Japão essa carne é conhecida pelo nome de kobe beef. Uma coqueluche da culinária internacional. É o bife mais saboroso e mais caro do mundo. Pode custar o equivalente a R\$ 2.500 o quilo, por isso os criadores japoneses se esmeram no manejo e na alimentação.

Lá os animais são massageados, borrifados com saquê e ganham até uma cervejinha de brinde. Eles acreditam que a massagem e o álcool funcionam como uma drenagem linfática favorecendo a marmorização da carne.

No Brasil, os animais da raça wagyu recebem uma alimentação tão boa quanto à do Japão. Silagem de milho, concentrado e feno. “No Brasil não temos condições de massagear, dar cerveja, nem borrifar com saquê os animais. A cerveja fica para os

peões que cuidam dos animais”, brinca Uenishi.

Hoje a fazenda abate seis animais por mês e vende a R\$ 480 a arroba, três vezes mais que o valor pago para animais de outras raças. Mas para chegar ao peso de abate, cerca de 700 quilos com o marmoreio ideal, eles precisam manter os animais 18 meses em confinamento, com muita comida balanceada à disposição.

Na fazenda Araci, no município de Rio Brilhante, a cerca de 200 quilômetros de Campo Grande, no Mato Grosso do Sul. O produtor Alair Fernandes cria gado nelore e começou a formar seu rebanho wagyu há oito anos. Hoje tem quase 400 animais puros. Este ano, finalmente, vai poder vender seu primeiro lote para o abate. São 16 machos castrados de 37 meses, que passaram 25 meses no confinamento para atingir média de 700 quilos cada um. “Nós buscamos um mercado de carne premium. Tudo tem sido um aprendizado. Mas a gente percebe que na época da desmama é importante ter um bom manejo”, avalia Fernandes.

O wagyu ainda está em fase de adaptação ao clima de Mato Grosso do Sul. A pele escura, por exemplo, é um problema, porque atrai moscas e carrapatos.

Para diminuir os custos da engorda e criar um animal mais adaptado ao clima, a fazenda Nova Vista Alegre, no município de Terenos, também no MS, está fazendo uma experiência de cruzamento de wagyu com a raça nelore.

No início eles usaram sêmen de touros wagyu nas vacas nelore. Hoje usam a monta natural. O trabalho começou há 10 anos por iniciativa do Toshio Hisaeda. Ele batizou os

animais, fruto do cruzamento de wagyu com nelore de Walore. Os animais nascem com a pelagem escura natural da raça wagyu e por enquanto se mostram muito bem adaptados ao clima quente de Mato Grosso do Sul. A fazenda já tem mais de cinco mil animais. Das cinco mil cabeças metade é meio-sangue, o restante é três quartos ou sete oitavos.

“Como eu estou usando aqui só o pasto, o custo não encarece tanto quanto no Japão. Então não tem aquele marmoreio, mas quanto ao sabor, eu acho que será mais gostoso. Então eu acredito que tem mercado sim”, explica Hisaeda.

O médico veterinário Lucio Casa Nova diz que já dá para notar que os animais cruzados são mais resistentes ao clima da região. “A gente busca no cruzamento com o nelore, aprimorar mais a rusticidade, com a qualidade e sabor da carne”, diz.

A fazenda já está abatendo alguns animais cruzados para testar o gosto do consumidor de Campo Grande. A carne do Walore engordado a pasto não apresenta o mesmo teor de marmorização do wagyu puro, mas comparada com a do nelore, ela ainda leva vantagem, porque tem mais gordura entremeada às fibras, é mais macia e saborosa.

Na opinião do zootecnista Luis Octavio Campos da Silva, da Embrapa Gado de Corte, que acompanha o trabalho do Toshio, ainda não dá para saber em que tipo de animal a fazenda deve apostar para unir rusticidade, ganho de peso com maciez e sabor da carne.

“Essa região não é muito favorável a ele, mas está se desenvolvendo aqui uma proposta de wagyu adaptado de cruzamentos com o nelore e nós vamos começar a medir qual é o desempenho destes vários graus de sangue de wagyu que vem se

comportando e qual é o tipo e vantagem de um ou de outro. São varias as possibilidades que essa raça tem de contribuir para a produção de carne no Brasil, aumentando sua qualidade”, declara.

Hoje existem cerca de 50 criadores de wagyu no Brasil. O rebanho total é de cinco mil animais. A oferta é pequena e o mercado para uma carne tão cara ainda é restrito. Outro problema é a proibição, imposta pelo governo japonês, para a saída do país de animais e material genético da raça wagyu.

Fonte: G1