

Correio do Povo  
na Expointer.

LS Tractor

Braskem

SENAR  
Rio Grande do Sul

SISTEMA FARSUL  
FARSUL  
Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul  
CASA RURAL

page  
page.ind.br

CARNE MATURADA

# Uma prova do produto dry aged na Expointer

Empresário pioneiro no método no país ofereceu degustação na Associação Brasileira de Angus

HENRIQUE MASSARO

A 40ª Expointer recebeu no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio, o responsável por trazer ao país o sistema de maturação da carne pelo processo *dry aged*. Rogério Betti assou no estande da Associação Brasileira de Angus um churrasco com o seu produto, obtido a partir da secagem da carne para se alcançar maciez e sabor intenso.

Betti descende de uma família que chegou a ter 38 açougues em São Paulo, na década de 90. Sua relação com a carne vem desde a infância. Há quatro anos, quando ainda trabalhava no mercado financeiro, ouviu falar do *dry aged*, já popularizado em países da Europa. Escolheu um pedaço de carne e, de forma autodidata, resolveu tentar reproduzir o processo, maturando o corte em temperatura e umidade adequadas por um mês. Ao assá-la com os amigos, o resultado foi surpreendente.

“Eu tenho uma história realmente longa com carne, mas eu passo agora por um reaprendizado e nesse momento o que eu faço não é igual ao que a gente fazia antes”, explica, detalhando que o método *dry aged* é semelhante ao de conservação do queijo, onde a carne é colocada em



Betti é autodidata no processo de maturação por secagem dos cortes

uma câmara com a umidade reduzida e com a temperatura baixa para evaporar água. O tempo de maturação adequado começa em 30 dias, realçando sabor, maciez e suculência.

De acordo com o gerente do Programa de Carne Angus, Fábio Medeiros, a maturação é um processo natural e enzimático que toda carne passa desde o abate do animal até o consumo. O *dry aged*, segundo ele, ao contrário do que se faz em escala industrial, prioriza uma maior perda de água. O segredo, diz Medeiros, é trabalhar com animais de qualidade que podem resultar no produto macio e suculento que se procura. O processo é normalmente feito em butiques ou mesmo em restaurantes. Após o período de maturação, a porção externa da peça é descascada, preservando-se o miolo, que se destaca pela textura e pela cor mais intensa.

Rogério Betti, idealizador do Festival Churrascada, realizado

na capital paulista, afirma que o que acontece hoje com a carne é semelhante ao que vem ocorrendo com as cervejas artesanais já há alguns anos e que, em outros momentos, já aconteceu com o vinho e o café. Ele se refere a uma popularização de produtos especiais que, apesar de mais caros, acabam sendo preferidos por garantir uma melhor qualidade no consumo.

O conceito é comer menos, mas comer melhor. A carne, na opinião de Betti, é o produto ideal para vir ao encontro disso, pois é uma paixão do brasileiro. “No Brasil, a grande beleza é que se consegue produzir carne de qualidade. A gente vive um momento especial porque tem oferta e um consumidor disposto a pagar. Então, se consegue fechar o ciclo”, comenta. O empresário revela que o *dry aged* ainda é bem segmentado, destinado a quem faz questão de apreciar um produto diferenciado e tem condições de bancar seu preço.

FEE

## Cresce abate de bovinos no RS

A Fundação de Economia e Estatística (FEE) lançou na Expointer o estudo “Estatísticas da Proteína Animal no RS”, que apresenta números dos abates da pecuária no Rio Grande do Sul. Conforme o economista e coordenador do Núcleo de Estudos do Agronegócio da FEE, Rodrigo Daniel Feix, a publicação deve ser editada semestralmente. Das quatro principais atividades dedicadas à produção de carne, apenas a bovinocultura registrou crescimento. No primeiro semestre de 2017, foram abatidos 964.734 bovinos no Estado, 3,2% a mais do que no mesmo período do ano passado.

Segundo o estudo, o desempenho favorável dos abates de bovinos deveu-se à evolução dos abates de fêmeas, que cresceu 13,2%. No mesmo período, o abate de machos regrediu 5,3%. Enquanto isso, o preço médio ao produtor do quilo do boi vivo para abate no Rio Grande do Sul registrou queda de 8,4% em junho deste ano, na comparação com o mesmo mês de 2016. De acordo com Feix, houve uma queda significativa também nos volumes exportados dos principais produtos da carne.

ARROZ

## Degustação de carreteiro

O Instituto Rio Grandense do Arroz (Irga) vai oferecer um arroz carreteiro, gratuitamente, a quem visitar sua casa no Parque de Exposições Assis Brasil, ao meio-dia deste sábado. A promoção, que é tradicional na Expointer, tem o objetivo de conscientizar a população da importância de consumir o cereal. Segundo o Irga, o arroz tem diversos componentes nutricionais e ajuda a prevenir algumas doenças.

PROGRAMAÇÃO

DESTAQUES | FINAL DE SEMANA

SÁBADO

**Espaço Ematar/Ascar - Quadra 9**  
10h e 14h - Demonstração de receita de arroz doce

11h e 15h - Demonstração de receita de vitamina de morango

**Pavilhão Internacional - Quadra 24**  
10h, 11h, 12h, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30 e 17h30 - Oficina

Jogo do Campo - Jogo da velha gigante testa conhecimentos do produtor e trabalhador rural e entrega um tablet aos vencedores

**Praça Central**

12h - Entrega de Prêmios aos Cabanheiros

**Salão do Empreendedor Rural**

15h30 - Oficina do Queijo Gaúcho

DOMINGO

**Espaço Ematar/Ascar - Quadra 9**  
8h30 às 18h - Demonstrações de

manejo integrado de pragas e doenças; manejo básico do cavalo; policultivo de carpas; técnicas de conservação do solo; práticas para hortas comerciais, domésticas e em pequenos espaços; práticas de produção de alimentos para crianças; produção de leite a pasto e controle do carrapato; captação de energia solar; e apresentação de rotas e roteiros de turismo rural

**Pavilhão Internacional - Quadra 24**  
10h, 11h, 12h, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30 e 17h30 - Oficina

Jogo do Campo - Jogo da velha gigante testa conhecimentos do produtor e trabalhador rural e entrega um tablet aos vencedores

## COTAÇÕES\*

SOJA GRÃO - BOLSA DE CHICAGO  
US\$ BUSHEL

01/Set/17	Varição	Fechamento
Set/17	+0,05%	9,42
Nov/17	+0,04%	9,49½
Jan/18	+0,04%	9,59¼
Mar/18	+0,04%	9,68½
Mai/18	+0,04%	9,77½
Jul/18	+0,05%	9,85
Ago/18	+0,04%	9,85½

BOVINO GORDO EM PÉ/KG

Semana de 28/Ago/2017 a 01/Set/2017

	Boi	Vaca
Mínimo	R\$ 4,40	R\$ 3,90
Médio (*)	R\$ 4,73	R\$ 4,14
Máximo	R\$ 5,00	R\$ 4,50

(\*) Média ponderada obtida entre as praças consultadas  
Fonte: Emater

## PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DO ARROZ

Saiba alguns dos benefícios que o consumo de arroz proporciona.



ARROZ



Não contém  
glúten



É um alimento  
livre de  
gordura trans



UM ALIMENTO CHEIO  
DE SABOR E SAÚDE.



GOVERNO DO ESTADO  
DO RIO GRANDE DO SUL

IRGA  
TODOS  
PELO RIO GRANDE

SECRETARIA DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO