

LEILÕES & CRIAÇÃO

NEGÓCIOS + GESTÃO + GENTE + GENÉTICA + MERCADOS

Nelore macio e saboroso?

O touro Quanupur, da fazenda de Adir do Carmo Leonel, em Nova Crixás (GO), apresenta índice 5,02 de marmoreio, recorde para a raça

Edição **Sebastião Nascimento**

Quanupur, que tem três anos e meio de idade



Foi uma surpresa positiva. A surpresa, que será um divisor de águas na pecuária de corte brasileira, chega após 55 anos de trabalho de aprimoramento criterioso do nelore." Assim Paulo Leonel, selecionador e produtor de Ribeirão Preto (SP), explica o desempenho extraordinário do touro de sua propriedade, Quanupur da 2L, que apresentou 5,02 de escore de marmoreio, um recorde para a raça nelore no país.

O índice traduz o sabor e a suculência – quanto mais alto, mais gostosa a carne. "É um bom grau de marmoreio, ninguém imaginava que o nelore pudesse alcançar. Já é difícil para a raça atingir 2% de marmoreio. Agora, temos de trabalhar visando esparramar a conquista para outros rebanhos", diz Paulo, de 51 anos, que coordena o trabalho em Ribeirão Preto, onde fica o rebanho mais seletivo, e em

Nova Crixás (GO), onde abriga o gado comercial. Ele trabalha ao lado do pai, Adir do Carmo Leonel, de 76 anos, que deu início ao criatório em Ribeirão Preto.

A ultrassonografia foi realizada na fazenda de Nova Crixás pela veterinária Lilliane Suguisawa, diretora do laboratório DGT Brasil, de Presidente Prudente (SP).

Ela analisou 13 outros touros da família Leonel. "Oito dos nossos reprodutores apresentaram marmoreio acima de 4. Como Jallad, que obteve 4,25", observa Paulo. "Quanupur quase alcançou o wagyu", brinca Paulo. A raça a que o pecuarista se refere é japonesa e, no Brasil, seu marmoreio atinge índice entre 7 e 8. A carne é considerada a mais saborosa de todo o mundo.

Segundo Lilliane Suguisawa, o desempenho do touro Quanupur quebra paradigmas. "Agrega características que o nelore

não tem. É um expressivo diferencial para a qualidade da carne brasileira." Ela avaliou um total de 600 mil animais de sangue nelore em várias regiões do país, e os de Paulo e Adir ficaram à frente nos escores. "Podemos usar tranquilamente esses animais. Eles surgiram como um divisor de águas para a pecuária brasileira", ela diz.

A raça zebuína nelore é de longe a mais populosa do Brasil. O rebanho total é de cerca de 212 milhões de cabeças, e pelo menos 80% deles têm sangue nelore.

Segundo especialistas, o marmoreio é o entremeio da gordura entre as fibras da carne. Ele pode ir até o nível 12, porém, no Brasil não ultrapassa 7 ou 8. Para os especialistas, mesmo pequenos aumentos na porcentagem de marmoreio (gordura intramuscular) terão reflexos positivos na palatabilidade da carne nelore e ela será valorizada ainda mais.

Adir Leonel e o filho Paulo Leonel, na Fazenda 2L



©1

©1 SILVA JUNIOR / EDGLOBO, 2 DIVULGAÇÃO

Quebra de paradigmas

A nelore é a raça que mudou radicalmente o perfil da pecuária brasileira. Extremamente rústica, ela se adaptou com facilidade às inóspitas condições tropicais. Seu cruzamento com raças europeias deu origem a um meio-sangue robusto e cuja carne ganhou sabor, suculência e maciez. É um dos trunfos que transformaram o Brasil no maior ex-

portador de carne e sua população também colheu frutos. No entanto, muitos especialistas não acreditavam que só o nelore produzisse carne de palatabilidade próxima a de raças de clima temperado e cujo marmoreio vai até 12. Está distante ainda, mas chegar a 5 foi um passo histórico e que deverá quebrar paradigmas.

De acordo com Paulo Leonel, o ponto central da seleção Estância 2L (marca da sua criação) não é o marmoreio. Ele explica que o trabalho foi sempre focado, entre outros critérios, no padrão racial e na produtividade. "E mais: sempre procuramos a criação a pasto. É pastagem e sal mineral, dispensando, por exemplo, os proteinados e outros auxílios alimentares", diz.

O pecuarista diz que forjou o nelore resistente e adaptado à seca preconizando fundamentos como habilidade materna e fertilidade. O índice de marmoreio de 5,02 foi consequência dessa seleção de décadas, diz. "Acréscimo ainda a parte racial pura do nelore, que eu e meu pai con-

seguimos manter preservada, exigindo muita dedicação."

Adir do Carmo Leonel começou a selecionar gado nelore em 1960, no município de Ribeirão Preto. Hoje, ele mantém por lá uma parcela pequena e apurada de animais. "Nossa vitrine é em Ribeirão", diz Paulo.

Em 1980, Adir partiu para o Centro-Oeste brasileiro em busca de mais espaço para praticar também a pecuária comercial.

Paulo lembra que o pai sentiu as mudanças no perfil da atividade, afinal, pasto farto, implicando em menores custos com alimentação e manejo, sobra no Centro-Oeste. "Deu certo. Em Nova Crixás, hoje, fa-

zemos cria, recria e engorda e também pecuária seletiva. Como o custeio é mais barato, os R\$ 140 que recebemos pela arroba atualmente são recompensadores."

A 2L obtém caixa também por meio da venda de touros, bastante procurados e valorizados. Pelo menos 120 são negociados em um leilão exclusivo e anual em outubro. A média em 2015 atingiu R\$ 15.100 e ficou entre as primeiras do ranking de negócios de pregões semelhantes, informa Paulo.

Segundo ele, esses machos agregam valor por conta de serem testados no acasalamento antes de chegarem ao mercado.

E mais: A 2L realiza abates técnicos dos filhos dos touros como forma de avaliar e valorizar os reprodutores via DNA. Paulo diz que a marca é a única a promover essa experiência no Brasil. "A melhor forma de traduzir fielmente o que o touro produz é o gancho", afirma.

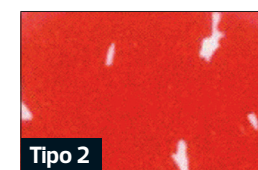
O touro Quanupur tem três anos e meio de idade. Ele nasceu na fazenda de Nova Crixás e está em serviço na Central Bela Vista, de Pardinho (SP). ■



Lilliane Suguisawa, diretora do laboratório DGT Brasil

©2

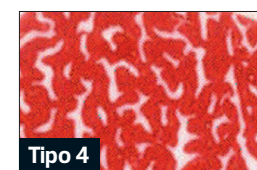
Graus de marmoreio



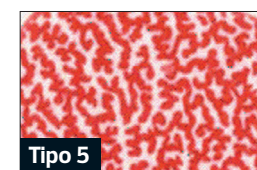
Qualidade: **regular**
Classificação: **2**



Qualidade: **bom**
Classificação: **3 a 4**



Qualidade: **muito bom**
Classificação: **5 a 7**



Qualidade: **excelente**
Classificação: **8 a 12**

©1 SILVA JUNIOR / EDGLOBO, 2 DIVULGAÇÃO