Novidade nas coxilhas

CRIADORES GAÚCHOS DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA EXPLORAM SUBPRODUTOS DA ESTRUTIOCULTURA COMO FORMA DE SUPERAR DIFICULDADES DE MERCADO E GARANTIR LUCRO

Texto **NARALIS CORRÊA** • Foto **MARCELO CURIA**

COMO SE NÃO BASTASSE SUA PRESENÇA atraente e incomum, o avestruz vem chamando a atenção nos campos de cima da serra, no Rio Grande do Sul, pelo sabor de sua carne. Turistas e moradores, acostumados apenas com bovinos nas coxilhas e carne de boi ou de ovinos no prato, agora tem nova opção na paisagem e na mesa. A iniciativa de oferecer um cardápio diferente do tradicional churrasco foi do empresário Roque Bassanesi, 49 anos, que, em parceria com sua irmã, Ana, e seu cunhado, Micael Bulla, apostou na criação da ave.

A idéia surgiu de um programa de televisão. Bassanesi, natural de Flores da Cunha, lembra que, às vésperas de se aposentar, fazia planos de viver no campo, longe da cidade. Optando pelos avestruzes, estruturou o criatório no distrito de Lajeado Grande, a 80 quilômetros da sede do município de São Francisco de Paula. Sua história como estrutiocultor começou há cinco anos com a compra de 45 casais de avestruzes reprodutores das espécies african black e blue neck. Ele aderiu à atividade por dois motivos. Primeiro, pela promessa de lucros. O segundo foi a paixão pelo campo e pela criação, com a qual transformou definitivamente a paisagem local.

Na Anavestruz, como foi batizada a fazenda, o canto dos avestruzes é forte, mas não à altura que os proprietários imaginavam. Com um investimento inicial de aproximadamente R$ 800 mil, a propriedade possui área total de 42 hectares, dos quais dez foram utilizados na construção de 80 piquetes de 800 metros quadrados para abrigar 280 aves em desenvolvimento.

PROFISSIONALISMO, CONHECIMENTO técnico E PARTICIPAÇÃO ASSOCIATIVA PAVIMENTAM A ESTRADA DO SUCESSO, NA OPINIÃO DO PRESIDENTE DA ACARS, CARLOS MARIANO DIAS

A família aplicou também na construção de um sistema próprio de incubação, com capacidade para 780 ovos. "Temos uma das maiores incubadoras do estado, porém a utilizamos muito pouco. Ultimamente, só para chocar ovos de avestruzes para outros criadores", observa Bassanesi.

Ele reconhece que teve problemas no início, mas continua apostando na estrutiocultura. Esperava encontrar mercado certo para as aves e retorno financeiro rápido, mesmo sem frigorífico de abate na região. "O mais próximo fica no município de Júlio de Castilhos, a mais de 400 quilômetros daqui", reclama. As dificuldades, porém, não o desanimaram. Ao contrário, serviram para que o empresário incubasse não só avestruzes, mas também idéias novas. Nasceu um restaurante, cuja alimentação servida tem como base a carne do avestruz e seus derivados. O espaço está aberto a grupos de até 100 pessoas que procuram por um local para almoços ou jantares, em um ambiente rural e rústico. Nele, estão expostos os subprodutos da ave que podem agregar valor, como sapatos, bonés, tapetes, botas, casacos feitos com o couro, além do artesanato feito com a casca dos ovos e as plumas. "Não queremos abandonar a criação. Por isso, achamos que o restaurante e a comercialização dos produtos são os recursos para o momento. No fundo, acreditamos que logo, logo, a situação de mercado seja mais promissora", avalia.

Entre os pratos que compõem o cardápio do restaurante estão os grelhados com diferentes cortes da carne do avestruz, massa com molho de carne da ave, omelete (veja receita). Cabe ressaltar que o ovo do avestruz eqüivale a duas dúzias de ovos de galinha - regado com saladas cultivadas na própria fazenda. A uma distância aproximada de 200 quilômetros da fazenda Anavestruz, na sede da Acars - Associação dos Criadores de Avestruzes do Rio Grande do Sul, em Porto Alegre, a receita para driblar a crise é repassada pelo seu presidente, Carlos Mariano Flores Dias. A exemplo de Bassanesi, ele alimen-

ROQUE BASSANESI garante o lucro com artesanato em casca de ovo, restaurante e outros subprodutos da estrutiocultura

ANIMAIS ADULTOS da Anavestruz: os produtores reclamam a construção de um frigorífico nos campos de cima da serra

tá uma esperança de que, por mais que o mercado esteja passando por momentos difíceis, é possível reverter a situação. "Profissionalismo, conhecimento técnico e participação associativa, no meu ponto de vista, são princípios básicos para alavancar o negócio", declara. A partir deste tripé, somado à recente estruturação de uma Cooperativa dos Criadores e Produtores de Avestruzes, o presidente visualiza êxito no agronegócio da estrutiocultura no sul do Brasil, especialmente em seu estado. Dias admite que a criação de avestruz atravessa uma fase nada boa. Problemas como a falta de mercado consumidor, a baixa expressiva do valor da ave e a carência de frigoríficos especializados para o abate preocupam os criadores.

Sobre a questão da baixa dos preços, o presidente da Associação dos Criadores Avestruzes do Brasil, (ACAB), Luis Robson Muniz, que também é criador desde 1998, explica que até o ano de 2004/05, qualquer ave que nascesse era vendida como reprodutor e o preço era realmente maior. Argumenta que o BrasÜ tem o segundo maior plantei de avestruzes do mundo com 450 mil aves, ficando atrás apenas da África do Sul que ostenta 500 mil. "A atividade entra numa escala mais produtiva com visão industrial (abates), focando a venda e comercialização não mais de filhotes ou de reprodutores, mas, sim, dos produtos como carne, couro, plurnas, ovos para artesanato, óleo, etc.", esclarece.

No que diz respeito à falta de frigoríficos no país, Muniz observa que existem cerca de 20 plantas habilitadas, todas com serviço de inspeção federal (SIF), sendo três delas, construídas especificamente para o abate do avestruz, localizadas em São Paulo, Goiás e Ceará.

O presidente salienta ainda que a Acab auxiliou na elaboração de uma minuta para regulamentar os procedimentos técnico-sanitários para o abate de avestruzes juntamente com o Dipoa - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, em Brasília. "Conseguimos um compromisso dos fiscais responsáveis do setor, em colocar a minuta para consulta pública ainda neste ano. Nossa expectativa é de que isto ocorra no primeiro semestre, para que tenhamos as normas editadas efetivamente no diário oficial da união a partir do segundo semestre".

Normas que, segundo ele, irão agilizar a adaptação de plantas de bovino/suíno para o abate de avestruzes e, principalmente, irão padronizar a técnica do processamento humanitário em todo o Brasil. Pelo menos por enquanto, exportar carne em alta escala é carta fora do baralho, a não ser para os países do

O avestruz

PRODUZ ENTRE 30 A 45 KG DE CARNE VERMELHA DE PRIMEIRA QUALIDADE

A AVE ADULTA GERA CERCA DE 2 KG DE PLUMAS POR ANO

O OVO DO AVESTRUZ PESA ENTRE 1,2 KG E 1,8 KG

PODE VIVER ACIMA DE 70 ANOS

ATINGE APROXIMADAMENTE 2,20 M E PESA ENTRE 100 A 180 KG

POSSUI DOIS DEDOS EM CADA PÉ E TRÊS PARES DE PÁLPEBRAS

A IDADE DE REPRODUÇÃO DESTAS AVES SE INICIA APROXIMADAMENTE AOS DOIS ANOS

O PRODUTOR, com a neta, no preparo da receita abaixo: simplicidade e fartura com um ovo só

Omelete de avestruz

INGREDIENTES:

- 1 ovo de avestruz
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1 cebola grande
- 100 gramas de bacon
- 100 gramas de lingüiça calabresa de avestruz
- 200 gramas de queijo em cubos
- sal e temperos

MODO DE FAZER: Quebre o ovo de avestruz em uma tigela e bata bem. Em uma frigideira, aqueça o azeite de oliva. Coloque depois a cebola, o bacon, a lingüiça calabresa de avestruz, ou outra se desejar. Deixe fritar por alguns minutos.
Quando os ingredientes estiverem dourados, acrescente o ovo bem batido. Aos poucos, adicione o queijo e os temperos. Misture utilizando a técnica da panqueca, ou seja, vire aos pedaços para cozinhar. Bom apetite.

Criação produtiva

INÍCIO – Na criação de avestruz, o espaço é fundamental no processo reprodutivo. As principais funções são: facilitar o manejo alimentar, sanitário e reprodutivo; oferecer segurança e conforto aos animais, entre outros aspectos. Deve se optar por uma área mais plana possível com boa drenagem (solos mais arenosos) e por região com baixa pluviosidade, possibilitando, assim, um maior período de animais em reprodução e baixa contaminação dos ovos. Fatores que proporcionarão uma maior produtividade.

INCUBAÇÃO – a incubação artificial dos ovos demora de 38 a 39 semanas.

NASCEDOURO – animais com idade de zero a três meses exigem maior atenção e necessitam de um local protegido, com aquecimento noturno e para dias chuvosos. Dos três até os 24 meses, os avestruzes são alojados em piquetes maiores. Essa fase é conhecida como recria, período de crescimento e maturação sexual. Quando destinados ao abate recebem suplementação alimentar de maior teor energético ao se aproximarem dos 12 meses de idade.

O CONSUMO DE CARNE DE AVESTRUZ NO **Brasil** É DE **0,002 QUILOS** POR HABITANTE AO ANO, **CONTRA 38 QUILOS** NO CASO DA CARNE DE FRANGO, A MAIS ACESSÍVEL

Mercosul, incluindo o México, onde a legislação é mais simples, apesar da demanda ser muito pequena. Critérios rígidos exigidos pelos países do primeiro mundo embargam a exportação brasileira. A Comunidade Européia impõe uma série de normas, como o reconhecimento dos estados aptos a exportar. Atualmente, apenas o Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul passam no teste.

Outras exigências incluem o credenciamento da fazenda junto ao órgão de defesa sanitária do estado ao qual pertence, ser georreferenciada e estar monitorada pelo PNSA - Plano Nacional de Sanidade Avícola, que atestará o criatório livre de doenças consideradas zoonoses - as que afetam humanos. Também deve estar de acordo com as normas do PNCRC - Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes, garantindo ao consumidor europeu que os medicamentos utilizados na criação não serão encontrados na carne, ou caso haja resíduos destes, estejam em doses compatíveis com a manutenção da saúde humana. O frigorífico também passa por uma aprovação para exportar produtos para a comunidade européia. "No momento, o estado de São Paulo obedece a quase todos os pré-requisitos. A exceção é o PNCRC, que ainda está sendo implantado e deverá estar concluído em meados do segundo semestre. Logo, o consumo de carne de avestruz atualmente está se dando apenas pelo mercado interno. A comercialização da carne tem sido o grande ponto chave da cadeia, pois a mesma ainda é muito pequena, frente ao potencial de produção dos criadores", observa Muniz.

A Acab estima que o consumo *per capita* de carne de avestruz seja de 0,002 kg/habitante/ano. De acordo com dados fornecidos pela Associação, o frango é da ordem de 38 kg/habitante/ano, o peru l kg/habitante/ano e patos/rnarrecos 0,02 kg/habitante/ano. No ano de 2007, os abates se aproximaram de 32 a 35 mil aves, o que possivelmente irá gerar um montante de aproximadamente mil toneladas de carne, aumentando o consumo para 0,004 kg/habitante/ano. "Temos muito a conquistar dentro do mercado interno e, para isso, devemos nos organizar e promover campanhas institucionais para aculturação do consumo da carne de avestruz", complementa.

Fonte: Globo Rural, a. 23, n. 270, p. 54-59, abr. 2008.