APENAS R$ 24,90/mês ASSINE A OESTE

PUBLICIDADE

Ilustração: Revista Oeste/Shutterstock

EDIÇÃO 85

De tudo um porco

Em 2021, o abate de suínos no segundo trimestre foi o maior desde 1997: 13 milhões de cabeças abatidas, aumento de 8% em relação ao mesmo período de 2020

EVARISTO DE MIRANDA - 05 NOV 2021

a- A+

ouça este conteúdo

1.0x

Tenha acesso ao **melhor conteúdo jornalístico independente** de um jeito fácil e rápido!

"Por ser de lá
Na certa por isso mesmo
Não gosto de cama mole
Não sei comer sem torresmo"

Lamento Sertanejo
Dominguinhos e Gil

Presunto ou pernil, costela ou lombo, salame ou mortadela, salsicha ou linguiça, presunto cru ou cozido, paio ou salpicão, panceta ou carne de lata, torresmo ou bacon, codeguim ou chouriço... A carne de porco, consumida *in natura* ou processada, habita o cotidiano dos brasileiros. Ela é uma das maiores marcas da Península Ibérica na cultura culinária nacional e gera riquezas de Norte a Sul do Brasil.

A carne de porco não oferece risco à saúde, como imaginado décadas atrás. Nas granjas, o porco brasileiro está magro e saudável. A Embrapa até desenvolveu o "porco *light*", produzido na região de Passos, em Minas Gerais. Ele tem 31% menos de gordura na carne e no toucinho e 10% a menos de colesterol. A carne suína é a mais consumida no mundo. Supera a bovina e a de frango, apesar da proibição de seu consumo pelo islamismo e judaísmo.

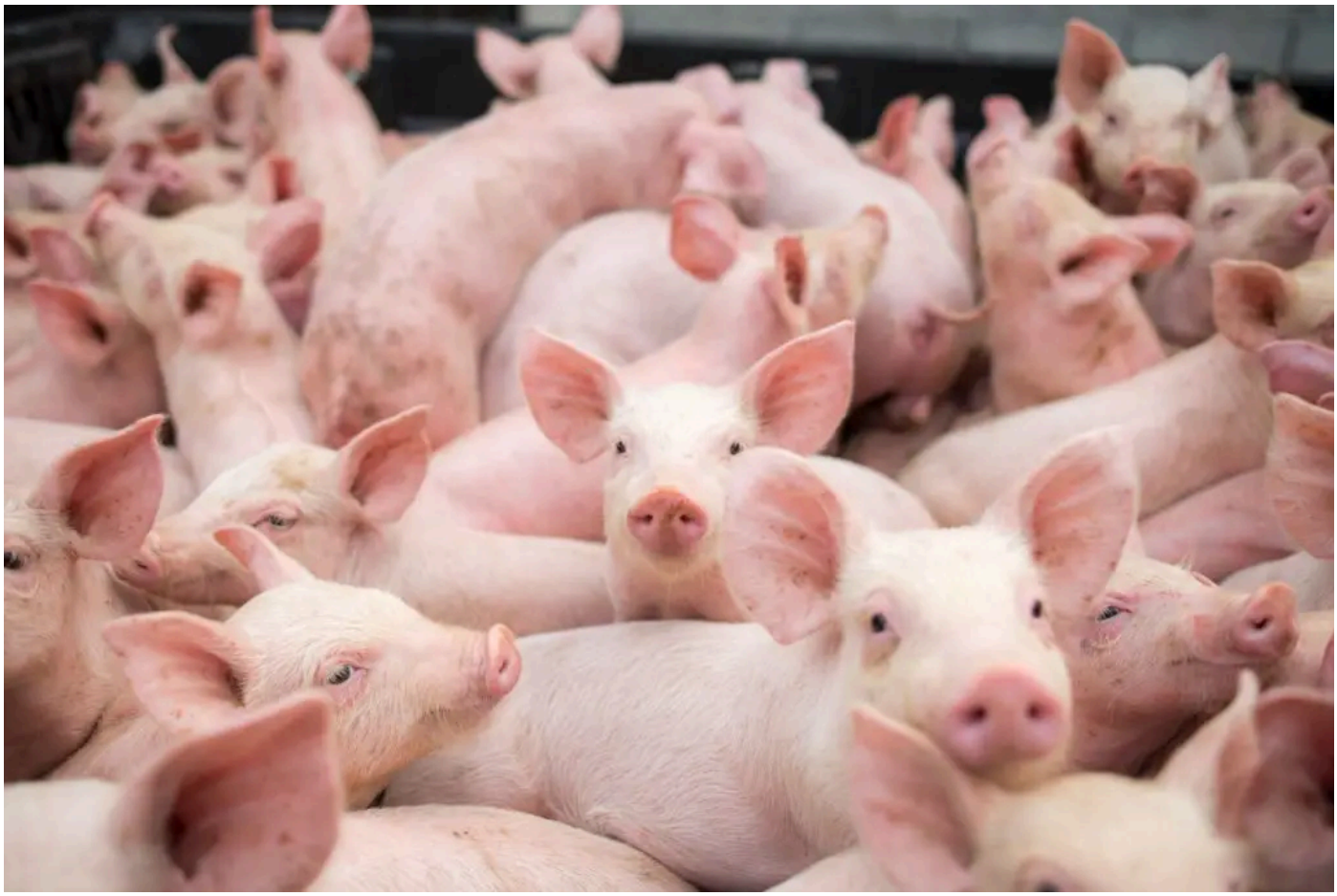
De onde vem essa proibição? Quando o Islã surgiu, no século 7, o porco não era um animal abundante na Península Arábica. O livro sagrado dos muçulmanos, o *Corão,* incorporou regras dietéticas da lei mosaica. A proibição da carne de porco é mais marcada no Islã. Para alguns, a decisão contra os suínos foi de ordem tática: dar ao Islã um ponto de vista claramente distinto do cristianismo, seu principal adversário. Isso lhe permitiria ganhar apoio dos vizinhos judeus do Oriente Médio. E uma eventual conversão dos judeus ao Islã poderia ser encorajada pela manutenção desse tabu.

Seja qual tenha sido a razão, o porco na *Bíblia* é desvalorizado. No Antigo Testamento, ele é tratado como animal impuro, símbolo do mundo pagão e dos inimigos de Israel. No Novo Testamento, na parábola do filho pródigo, o jovem, depois de dilapidar todos os seus bens, se torna guardião de porcos, algo estritamente proibido aos hebreus, imagem da sua decadência suprema (Lucas 15:11-32). Em outro episódio, sobre uma vara 2 mil de porcos (*sic*), Jesus lança uma legião de demônios, atendendo ao pedido dos mesmos (Marcos 5:12). E mata por afogamento, demônios e porcos. Uma tragédia, sem falar do impacto ambiental: 2 mil porcos apodrecendo nas águas (Mateus 8:28-34).

Seguindo suas raízes gregas e romanas, os cristãos reabilitaram os suínos. E deles fizeram uma arma para combater o Islã, sobretudo na Península Ibérica. Em Espanha e Portugal, os cristãos atacaram os mouros com a espada numa mão e um presunto, ibérico, na outra. De 711 a 1492, as fronteiras sempre se moveram entre a Espanha cristã e a muçulmana. Nada de grandes explicações teológicas para diferenciar os cristãos. Nessa *disputatio* bastava dizer: "Criamos e comemos porcos!". Presuntos, linguiças e pernis eram *pièces de résistance*. Alguns atribuem essa adesão profunda da culinária ibérica aos suínos e *cochinillos* a uma identidade cultural de resistência à expansão moura, na qual *le plat de résistance* foi o suíno. Como os suínos nunca decepcionaram, chegaram aos altares. Na iconografia cristã, um simpático e róseo porquinho é representado ao lado de Santo Antão Abade. Como esse leitão foi parar ali, ao lado do Pai de Todos os Monges? Outra história.

Tenha acesso ao **melhor conteúdo jornalístico independente** de um jeito fácil e rápido!

Na Terra de Santa Cruz, os porcos trazidos pelos lusitan[illegible] consumo e exportação de carne suína vão muito bem, ob[illegible] 49,3 milhões de suínos, um aumento de 6,4% (mais 3 milhões de cabeças) em relação a 2019. O agro brasileiro não improvisa: cria e abate quase 50 milhões de porcos por ano!



Criação de suínos | Foto: Worawut Saewong/Shutterstock

Em 2021, o abate de suínos no segundo trimestre foi o maior desde 1997: 13 milhões de cabeças abatidas, aumento de 8% em relação ao mesmo período de 2020, segundo a Estatística da Produção Pecuária do IBGE. O Sul respondeu por 66,5% dos abates, seguido por Sudeste (18,2%) e Centro-Oeste (14,1%). Sul e Sudeste garantem cerca de 85% da produção suína do Brasil. Santa Catarina é líder nacional, com 28,5% dos abates.

Já se foi o tempo de criar porco com restos de comida e lavagem, no fundo do quintal. A produção de suínos do Brasil é uma das mais seguras, sadias e tecnicizadas do mundo. Ela conta com melhoramento genético de reprodutores e matrizes, cuidados rígidos na criação com a saúde e o bem-estar animal, instalações adequadas, rações balanceadas nas várias etapas da produção, destino adequado e reciclagem dos rejeitos, etc. Os cuidados no setor chegam ao treinamento constante de caminhoneiros para transportar os animais de forma adequada e segura, minimizando acidentes e o estresse dos suínos. As localizações das criações, próximas a centros consumidores de médio a grande porte e de frigoríficos, minimizam o tempo de transporte.

A criação de suínos possui ampla participação de pequenos produtores nas diversas fases: criação de reprodutores e matrizes, produção de leitões, , etc. Mesmo em pequena escala, a produção exige cuidados s Os produtores de suínos estão entre os mais profissional saúde são extremos, diante da peste suína.

Tenha acesso ao **melhor conteúdo jornalístico independente** de um jeito fácil e rápido!

A China produzia e consumia mais da metade da carne suína mundial. E foi devastada pela Peste Suína Africana (PSA). Desde 2018, a doença dizimou 60% do plantel e desequilibrou o mercado global de carnes. Três anos após os primeiros surtos, a situação segue delicada. De 2018 a 2021, foram 11 surtos de PSA. Um quinto da produção da China era de "fundo de quintal", com alta exposição ao vírus e controle sanitário precário. Isso levou a mudanças no

modelo chinês de produção: maior controle sanitário, escala e capacitação dos produtores, melhorias em genética, manejo e nutrição. E favorecerá um maior consumo de farelo de soja. Bom para o Brasil.

A queda de preço aos produtores não aparece nos supermercados, talvez os mais felizes com tudo isso

Com a queda na produção de suínos, a China se abriu à importação de carnes. Antes da crise, ela representava menos de 5% do consumo. O Brasil ampliou a exportação de carne bovina para a China e Hong Kong. Com a progressiva recuperação do plantel suíno chinês e as novas técnicas, a produção foi retomada. Mas o povo chinês gostou do sabor incomparável da carne bovina, mesmo em pequenas doses. O primeiro bife a gente nunca esquece.

As autoridades chinesas forçam a recolocação de sua carne suína no mercado interno. Acharam pretextos e suspenderam a importação da carne bovina do Brasil. Pedem atestados, rastreabilidade e procrastinam a reabertura. E têm grandes estoques de soja para alimentar as "fábricas verticais" de suínos. A novela segue. E aqui o prejuízo é grande: suspensão de abates nos frigoríficos, pecuaristas mantendo bovinos em confinamento além do tempo, e o mesmo ocorre com o boi no pasto. A queda de preço aos produtores não aparece nos supermercados, talvez os mais felizes com tudo isso.

No Brasil, cuidados sanitários e modernização na produção de suínos e aves até agora evitaram duas pragas gravíssimas: gripe aviária e peste suína. É necessário investir e manter esse *status* de sanidade excepcional. Novas cepas da PSA apareceram na Europa, África e China. Na União Europeia, dez países proibiram a importação de carne suína da Alemanha, maior produtor do continente. E um caso foi apontado no Haiti. Um fantasma ronda a produção de proteína animal.

Além da carne suína, produtos como colágeno, gorduras e outros seguem presentes na vida dos brasileiros em gelatinas, pães, lasanhas, recheios de raviólis, *marshmallow*, chocolates, iogurtes, artefatos de couro, cosméticos, cremes dentais e medicamentos. E, ao lado da produção intensificada, cresce a criação rústica de suínos, com certificação orgânica e outras.

Essa criação "caipira" atende a novas demandas de consumo e a uma restauração sofisticada e valoriza raças orgulhosamente brasileiras (Canastra, Caruncho, Pereira, Piau, Sorocaba...) e outras, como o Serrano, em Mato Grosso. De fazendas no Araguaia a sítios de agricultores em São Paulo e Minas Gerais, os suínos são criados soltos, se alimentam de capins, leguminosas e raízes, em piquetes com lagoas de lama e áreas para procurar insetos e minhocas. Recebem cuidados sanitários e complementos de alimentação natural: soro de leite, frutas, rações vegetais, silagens, castanhas (baru, jatobá, buriti, macaúba e de outras palmeiras). Sua carne é especial.

Tenha acesso ao **melhor conteúdo jornalístico independente** de um jeito fácil e rápido!

Restaurantes famosos, como a Casa do Porco em São Paulo, integram a oferta da carne suína — em embutidos, curada, defumada, preparada no forno, na brasa ou na fritura — com vários tesouros da produção artesanal: queijos, cachaças, cafés, doces e outras iguarias. Bares focados em variações do torresmo ao joelho de porco, como o do Bigode e do Fortão em Campinas, para dar exemplo perto de casa, não param de surgir, e oferecem cervejas artesanais e muita comida de boteco. Em Guarulhos, já tem até um Festival Anual do Torresmo. É tempo de deixar a picanha um pouco de lado e focar na carne suína. Entre esses

bares famosos, estão os de Minas Gerais, com seus nomes criativos: Pé de Porco ou ainda o The Tudo um Porco, de Pouso Alegre. É para pousar e se alegrar mesmo.

Leia também **“Laranja, verde e amarela”**

Agricultura Últimas de Agronegócio China

Gostei 0 Não Gostei 0

31 comentários

Assine ou cadastre gratuitamente para comentar

Anterior:
Raquel Gallinati: ‘Fui a primeira mulher a representar os delegados de São Paulo’

Tenha acesso ao **melhor conteúdo jornalístico independente** de um jeito fácil e rápido!

Próximo:
Carta ao Leitor — Edição 248

Mais lidas

1. Acidente em Teófilo Otoni deixa 38 mortos
2. A esperança acaba em março - Revista Oeste
3. Denílson explica saída da Band em último dia no Jogo Aberto
4. Como usar a geolocalização no Google Maps - Revista Oeste
5. Demitido da Record, Rodrigo Faro chora em última gravação

Newsletter

Seja o primeiro a saber sobre notícias, acontecimentos e eventos semanais no seu e-mail.

Digite seu e-mail

Tenha acesso ao **melhor conteúdo jornalístico independente** de um jeito fácil e rápido!