

Artigos produzidos na região de Rio Preto viram 'grife' e conquistam o mercado



[Clique aqui para abrir a imagem](#)

A carne nobre de wagyu, o queijo de cabra e a cachaça premiada - produzidos na região Noroeste Paulista - conquistaram chefs de cozinha famosos e restaurantes sofisticados de grandes centros do País. Os produtos de grife inovam nos sistemas de produção no campo, trazem a preocupação com o bem-estar dos animais como essência e também o foco na sustentabilidade.

Entre os produtos hypados que conquistaram mercados dentro e fora do País estão os queijos de cabra da Caprimilk, de Rio Preto; os cortes nobres bovinos da Beef Passion, de Nhandeara, e os destilados fabricados pela cachaçaria Dom Tápparo, de Mirassol.

Referência no País, o criatório de cabras do produtor Sérgio Mahfuz tem produção diária de 350 a 400 litros de leite, em sua maioria destinada para a produção de queijos nobres, bastante usados em pratos sofisticados da gastronomia brasileira. 'Nossa produção é boa, mas é limitada', conta Sérgio, que investe na qualidade dos produtos e de uma linha gourmet que já possui clientes desde 1992.

Com formação em medicina, Sergio conta que iniciou o negócio pela experiência no consultório, por onde passavam muitas crianças intolerantes ao leite de vaca. 'Em Rio Preto, começamos investindo no leite de cabra que tinha uma rentabilidade muito maior. E depois, ampliamos para outros produtos, como os queijos, que ganharam as gôndolas de grandes supermercados e de restaurantes'.

Hoje, são 400 animais da raça saanen e alpina, que possuem bastante aptidão para a produção de leite. Os investimentos são direcionados para melhoramento genético e controle de análises do leite realizado pela **Embrapa**.

No campo, os animais recebem uma alimentação especial produzida na própria fazenda, a ordenha do rebanho é toda mecânica, fechando a cadeia produtiva com os produtos fabricados no laticínio. O produtor diz ainda que ampliou um dos galpões para a produção de leite dos animais, que são separados na cria (berçário) e na estação de monta (para a reprodução), sendo que cada cabra pode produzir cerca de três litros por dia.

Queijos finos

O produtor destaca que hoje a produção está muito voltada para a produção de 20 diferentes tipos de queijos, entre eles os mais finos e procurados, como o feta e o buchette, que levam a marca do criador, a Caprimilk. 'O campeão de vendas é o feta, um queijo muito usado em saladas, além de outros com ervas finas e produzidos em pratos da chef Paola Carosella', afirma Sérgio.

'Muita gente torcia o nariz para o sabor do queijo que leva o leite de cabra. Mas fomos buscando novas técnicas para suavizar esse sabor e hoje vimos que o queijo de cabra caiu no gosto do brasileiro', destaca o produtor.

Sérgio possui clientes como a rede de restaurantes e hotéis Fasano e Banzeiro, em São Paulo, além de rede de supermercados. Os preços, de acordo com o produtor, variam entre R\$ 140 e R\$ 220 o quilo. 'Acho que fomos corajosos por investir em um mercado diferenciado', enfatiza.

Cachaçaria premiada com três marcas

Bebida é exportada

A família Tápparo, de Mirassol, começou a produzir cana-de-açúcar na década de 1970, quando o patriarca da família, José Tápparo percebeu que o café não seria mais o produto viável para ter rentabilidade no Noroeste Paulista. O produtor fundou então, em 1978, a cachaçaria Dom Tápparo, que possui hoje a terceira geração da família à frente dos negócios.

Neste ano, a cachaçaria ganhou prêmios com três marcas de destilados produzidas pela empresa - Cabaré Extra Premium, Duas Madeiras e Carvalho Americano -, reconhecidas no concurso internacional The Global Spirits Masters. 'Ganhamos os prêmios, no Reino Unido, numa importante premiação como as melhores cachaças do mundo e estamos investindo no mercado externo também', diz Breno Tápparo.

Ele conta que a exportação da cachaça da empresa teve início em 2019, para os Estados Unidos, ampliando os negócios para países da União Europeia. 'Estamos buscando o mercado externo e acreditamos no potencial por ser a cachaça um patrimônio brasileiro', diz Breno.

O grande diferencial da produção de cachaça da família Tápparo, segundo Breno, é o envelhecimento dos toneis, com madeiras brasileiras de amendoim, jequitibá e amburana, e ainda com madeiras importadas de carvalho americano e europeu. 'Hoje a nossa produção, da cachaça bruta é de 2 mil litros/hora, dependendo muito de cada safra', conclui. (CC)

Produção sustentável de carne

Animais se exercitam com pilates e ganham o conforto da sombra

O pecuarista Ricardo Sechis, de Nhandeara, sabe diferenciar bem uma pecuária de qualidade e sustentável, com investimentos que não param na área de bem-estar animal. Em suas propriedades rurais, ele se preocupa com todos os cuidados para os animais, das raças wagyu e angus não se estressarem, o que poderia interferir na qualidade da carne.

O rebanho ganha mimos, como música para se acalmar, exercícios de pilates e conforto na sombra. Todos os investimentos levam a pesquisa como fonte para o produtor impulsionar a produção de uma carne nobre, que é comercializada em duas butiques de carnes comandadas pela família, uma em São Paulo e outra em Brasília.

Na pesquisa da **Embrapa Pecuária Sudeste**, o pecuarista focou no estudo que leva sombreamento aos animais e qualidade de água. 'Fizemos estruturas com sombra e levamos água da melhor qualidade para os animais, tudo feito com base nos estudos de pesquisadores da **Embrapa**'.

Ricardo investiu também na sustentabilidade da fazenda, sendo certificado internacionalmente pela Rainforest Alliance, uma conceituada certificação socioambiental. 'Hoje o consumidor consciente com a questão ambiental é tendência', destaca o produtor, que tem a certificação de fazenda sustentável desde 2012.

A marca Beef Passion, do produtor, possui mais de 50 cortes nobres de carne, como dianteiro, miolo de paleta, picanha, que chega a custar, em média, R\$ 500 o quilo. As carnes também estão incluídas em cardápios de restaurantes da alta gastronomia como o Fogo & Fuego, na capital paulista, e nos pratos assinados pelo chef André Mifano, do restaurante Donna. (CC)

Agronegócios

Produtos Hypados

Carne de Wagyu

Queijo de Cabra

Cachaça

Assuntos e Palavras-Chave: Matérias com Citação da Embrapa - Embrapa,Embrapa Pecuária Sudeste