



Campo Grande protagoniza etapa mais completa da InterCorte

Em formato inovador, evento teve dia de campo, palestras integradas com oficinas práticas, debate com desossa ao vivo, feira de negócios e restaurantes com pratos com carne bovina

A InterCorte Campo Grande, realizada no Centro de Convenções Albano Franco, nos dias 20 e 21 de julho, foi caracterizada como a mais completa da edição de 2017 do evento com dia de campo, palestras integradas com oficinas práticas de preparo de carne, debates com desossa ao vivo, feira de negócios e a Beef Week, projeto que completa o movimento da cadeia produtiva com a participação de 55 restaurantes de quatro cidades do estado. “A InterCorte se propõe a fomentar a integração da cadeia produtiva e nesta etapa de Campo Grande nossa proposta foi envolver os diversos elos para que possamos trabalhar juntos pelo desenvolvimento da pecuária, especialmente em um momento desafiador como este de crise”, avalia Carla Tuccilio, diretora do Terraviva Eventos, que organiza a InterCorte junto com a Famasul - Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso do Sul, em parceria com a Fecomércio MS, Senac, Sebrae e Senai, com patrocínio do Senar MS. A curadoria de conteúdo é da Assocon – Associação Nacional da Pecuária Intensiva e GTPS – Grupo de Trabalho da Pecuária Sustentável.

O tema da edição deste ano - “Entender para Atender” – foi discutido em quatro painéis nos dois dias com palestras, apresentação de casos de sucesso e debates, em um formato inovador com oficinas práticas promovidas pelo Senac integradas à programação.

Para o chef Adriano Torres, professor do Senac que conduziu as oficinas, foi uma experiência de grande importância tanto para os participantes da InterCorte como para os cerca de 40 alunos do curso de Gastronomia da instituição que participaram da iniciativa. “É fundamental essa junção dos conhecimentos da produção com a cozinha. A ideia é que o produtor possa colocar em prática na fazenda o que ele aprendeu na InterCorte a para produzir uma carne de qualidade a partir do feedback da cozinheira, do chef de cozinha, do dono de restaurante e da dona de casa. Quando recebo uma carne de qualidade na cidade é como uma joia rara e se eu faço um bom preparo é como o fechamento de um ciclo. A cadeia produtiva é formada por elos e se eles não falarem a mesma língua fica difícil chegar a um mesmo fim que é o fortalecimento do setor como um todo”, destaca Adriano. Nos intervalos das palestras, em uma cozinha montada no mesmo palco, o profissional preparou diversos pratos a partir de diferentes cortes, mostrando ao público, formado principalmente por pecuaristas, como o trabalho desenvolvido por eles no campo interfere no que é preparado para o consumidor.

“Iniciativas como essas reforçam o fato de que o pecuarista é produtor de carne e não de boi. Por isso, é preciso conversar abertamente com todos os elos da cadeia para que possamos oferecer uma matéria-prima de qualidade para o consumidor, que também precisa aprender muito sobre como preparar os diferentes cortes de carne”, enfatiza o

consultor Arildo Flores, um dos maiores especialistas em carnes do Brasil, que conduziu a desossa de um traseiro e de um dianteiro nos debates finais de cada dia da InterCorte.

O pecuarista Beto Pantaneiro, que participou de todas as edições da InterCorte, aprovou o formato deste ano. “Vale a pena a gente participar de encontros que discutem pontos nefrálgicos do nosso negócio, como, por exemplo, a comercialização. Discutimos como produzir melhor, mas precisamos encontrar uma forma de avançar na comercialização e mostrar o nosso produto com qualidade superior para um público mais exigente”, afirma o produtor, que possui fazendas no Pantanal. Para ele, “é muito rico participar da InterCorte porque a gente volta de um evento desses com a mala cheia e com desejo de compartilhar para aqueles que não puderam vir por várias razões essas informações que foram trazidas para nós. Temos que ser multiplicadores dessas ideias”, afirma.

O pesquisador da Embrapa Gado de Corte, Antonio Rosa, participou pela primeira vez de uma InterCorte e aprovou o evento. “Gostei muito das apresentações e depois os debates junto com as oficinas práticas. É uma quebra de paradigma muito rica, que desperta a curiosidade como cadeia produtiva e nos faz ver o quanto ainda precisamos evoluir em um produto de tamanha importância como a carne bovina. O sistema produtivo já evoluiu bastante, mas tem muito a melhorar, especialmente na integração dos diversos elos da cadeia. É difícil melhorar sem ter estímulos, mas unir forças do produtor com a iniciativa privada e com o associativismo podem ajudar demais”, destaca o pesquisador.

Participaram da feira de negócios da InterCorte em Campo Grande empresas como Ourofino, Nutron, Matsuda, Beckhauser, SBC Certificadora, Brutale, Toledo do Brasil, Casale, ABCT – Associação Brasileira dos Criadores de Tabapuã, CRI Genética, Illumina, DeltaGen, Wolf Seeds, Belgo, Rubber Tank, ABCB Senepol, JA Saúde Animal e Oro Agri.

Beef Week

Até o dia 30 de julho, os consumidores de Mato Grosso do Sul podem experimentar diversos pratos em que o ingrediente principal é a carne bovina nos 55 restaurantes que participam da Beef Week em Campo Grande, Bonito, Três Lagoas e Dourados.

Confira a lista completa em www.beefweekbrasil.com.br

Sobre a InterCorte

Desde a sua criação em 2012, a InterCorte já contou com a participação de mais de 27 mil pessoas, a maior parte pecuaristas, em eventos que percorrem algumas das principais regiões pecuárias do País para levar informação, conhecimento e tecnologia. Enquanto o setor produtivo se reúne, o consumidor é convidado a apreciar o resultado à mesa com a Beef Week, com a participação de restaurantes que preparam pratos com carne bovina.

Em 2017, o evento ocorre em Cuiabá (MT) em março, Ji-Paraná (RO) e Campo Grande (MS) em julho, Araguaína (TO) em outubro e São Paulo (SP) em novembro.

A InterCorte e a Beef Week fazem parte do “Integrar para Crescer”, plataforma de comunicação que envolve eventos e ações com o intuito de disseminar informação de qualidade, reverberando os temas e discussões relevantes ao setor em um programa semanal de mesmo nome, que vai ao ar aos domingos pelo Canal Terraviva, do Grupo Bandeirantes de Comunicação. O Caminho do Boi, Dia do Produtor, manifesto #SomosdaCarne e Interconf fazem parte da plataforma.