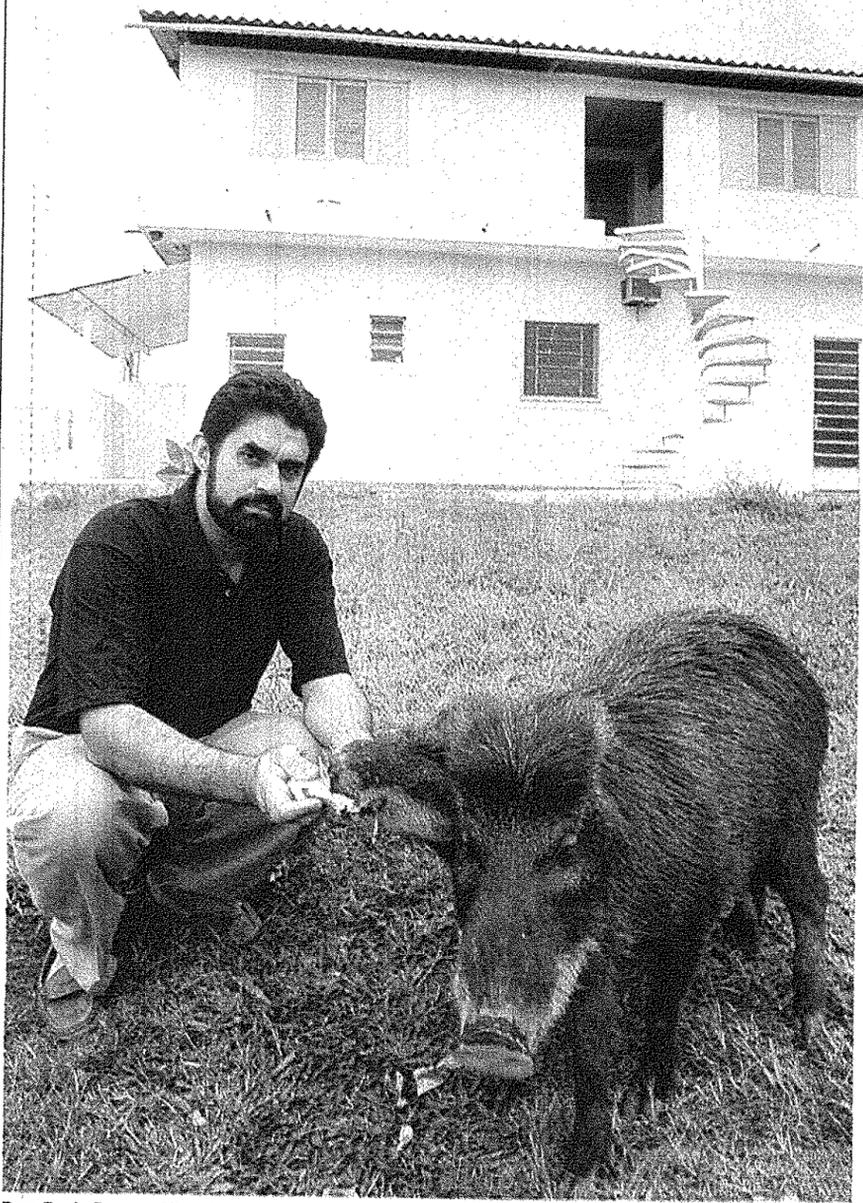


Fotos: Heitor Hui/AE



Para Paulo Bezerra Silva Neto, a criação de animais silvestres é estratégia de conservação do ambiente



Os queixadas, como as outras espécies silvestres, têm uma área de 25 mil metros quadrados para viver



Na fazenda de Iguape são produzidas duas toneladas mensais de carne de cateto, queixada, capivara e javali

## O lucrativo e ecológico mercado das carnes exóticas

A criação de queixadas, javalis, capivaras e catetos para consumo está crescendo no Brasil, e é incentivada pelo Ibama porque ajuda a preservar o meio ambiente

A criação de animais silvestres, o abate e a venda de carnes exóticas estão se tornando um negócio lucrativo para o bolso dos criadores e para a natureza. O mercado de comercialização de animais como cateto, capivara e queixada tem crescido muito nos últimos cinco anos. Hoje, já são 200 criadores, mas apenas um abatedor. O negócio deve ser alavancado pela Pró-Fauna Assessoria e Comércio, empresa que mantém uma fazenda experimental de 66 hectares em Iguape, no Vale do Ribeira, onde também fica o primeiro matadouro e frigorífico de animais silvestres com registro no Ministério da Agricultura do País.

A Inspeção Federal da Pró-Fauna, obtida no início do mês, vai permitir a comercialização de carnes exóticas em todo o Brasil e exterior. Nos nove anos de funcionamento da empresa, a venda das carnes só pôde ser feita no Estado de São Paulo por causa da Inspeção Estadual. A Pró-Fauna mantém em São Paulo a Empório Silvestre, loja nos Jardins que vende as carnes de capivara, queixada e cateto, além de distribuir carnes exóticas de outros produtores.

Para o engenheiro agrônomo e proprietário da Pró-Fauna, Paulo Bezerra Silva Neto, a

criação de animais silvestres é "a melhor estratégia para a conservação do meio ambiente". "As áreas remanescentes de mata podem ser utilizadas para fins econômicos sem ter de desmatar". O engenheiro agrônomo explica que a pecuária do mato, como é conhecida, só pode dar certo se o ambiente estiver preservado para os animais se desenvolverem.

### Criação ecológica

Bezerra não concorda com a corrente ambientalista que prega que os animais para abate são capturados na natureza. "Você pode encontrar mais bichos nas fazendas do que na natureza", afirma. "Nós colonizamos novas áreas que já não tinham mais animais silvestres. Os animais que o homem cria não fazem falta para a natureza". Bezerra também ressalta que, "diferentemente do que todo mundo pensa", os animais não vivem em cativeiro. Para cada espécie deve ser designada uma área de pelo menos 25 mil metros quadrados. "A criação é em sistema semi-extensivo".

Segundo o engenheiro, a arropa da capivara custa duas vezes mais do que a de boi e não prejudica o meio ambiente. "Para criar animais silvestres, não há necessidade de mexer em nada na natureza; já o boi precisa de pasto, que é área desmatada".

### Incentivos

O Ibama incentiva os criadores. Segundo a bióloga do Setor de Ecossistemas, Marli Penteador Carbonari, com os criadores é mais fácil instituir programas de manejo da fauna e diminuir o tráfico de animais silvestres. "Qualquer retirada de

animal da natureza tem de ter autorização do Ibama".

Os animais são marcados pelo criador, muitos já têm microchip. O criador deve entregar ao Ibama relatórios periódicos sobre eles. "É quase impossível uma fazenda dessas ser usada para caçadas, por exemplo", explica a bióloga. Existem quatro categorias de criadouro controladas pelo Ibama: científico, conservacionista, comercial da fauna silvestre brasileira e comercial da fauna silvestre exótica.

Bezerra trabalha com 30 fazendas parceiras que produzem os animais silvestres para abate e comercialização na Pró-Fauna. Na fazenda de Iguape, o frigorífico e o abatedouro ainda são pequenos, e a produção artesanal: são duas toneladas mensais de carne de cateto, queixada, capivara e javali (este não é produzido pela fazenda, só é abatido).

O abate, conhecido como humanitário porque é feito com choque de 300 volts por cinco segundos, ocorre duas vezes por semana, com 30 cabeças por vez, e é sempre acompanhado por um veterinário do Ministério da Agricultura. Os animais devem ter um ano de idade e 40 quilos.

Com a Inspeção Federal, Bezerra planeja agora investir em Goiás e Brasília. Goiás, por exemplo, está dando incentivos fiscais para a criação de animais silvestres. No município de Jataí (GO), a prefeitura está incentivando a implementação de 25 fazendas.

### Camifia Garcia



O abate dos animais silvestres (30 de cada vez) é 'humanitário': um choque de 300 volts por cinco segundos

## Panelas nobres para os animais silvestres

Nos cardápios de restaurantes finos e caros, as caças estão encontrando espaço cada vez maior. E o javali já chegou aos rodízios

Aos poucos, as caças vão encontrando o seu caminho para as cozinhas dos restaurantes. As aves já são velhas conhecidas, freqüentando há muito tempo os cardápios de restaurantes finos, notadamente italianos. Entre as caças de peixe, a presença do javali é particularmente marcante nas churrascarias.

Evidentemente, a presença das caças aumentou muito depois que os animais passaram a ser criados em cativeiro, garantindo uma continuidade do fornecimento.

As codornas e as perdizes são os animais silvestres mais difundidos. Alguns restaurantes franceses servem essas aves, mas sua presença é mais marcante nos italianos, onde elas aparecem normalmente em molhos de vinhos, servidas com polenta. Infelizmente, são normalmente as casas italianas de mais classe, mais caras, que utilizam mais essas caças.

O Ca' D'Oro (Rua Augusta, 129, tel. 236-4300) foi um dos pioneiros da cozinha do Norte da Itália e as suas codornas com polenta (R\$25) são deliciosas e ficaram justamente famosas. Esse grande restaurante faz ainda uma atraente perdiz à Rossini (com molho Madeira, figado de frango e servido com risoto ou polenta, R\$28).

D. Maria Zanchi de Zan faz uma das melhores codornas de São Paulo no restaurante que leva o seu nome (Rua Barão de Capanema, 568). As aves são perfumadas pela sálvia, num molho de vinho branco e servidas com tagliolini (ou polenta, R\$28,20).

No grande Fasano (Rua Haddock Lobo, 1.644, tel. 852-4000), o novo chefe italiano Salvatore Loi faz uma exce-

lente perdiz com vinho branco servida com polenta (R\$38).

Luciano Bologgia, que foi do Fasano, está estreado o ótimo Cardinale (Avenida Higienópolis, 674, tel. 3664-8799) com três pratos de aves silvestres: polenta com um ragu de codornas (R\$14), uma massa em forma de triângulo recheada com perdiz radicchio e abóbora (R\$22) e uma perdiz recheada com passas, figado e pinole (R\$25).

No elegante e muito bom Napoleone, uma interessante perdiz preparada à moda antiga, desossada, num molho com vinho Jerez e servida com um gratin de maçãs caramelizadas (R\$33).

O mais simples, porém caprichado Il Cacciatore (Rua Santo Antonio, 855, tel. 256-1390) ainda faz uma perdiz recheada com verduras, num molho de vinho branco e flambada no conhaque (R\$25). É a única caça que sobrou nessa casa tradicional do Bexiga.

A galinha d'Angola também pode ser considerada uma caça, com sua carne escura, muito saborosa. O ótimo Freddy (Praça Gastão Liberal Pinto, 111, tel. 3849-0977) faz essa ave desossada, no forno, com molho de vinho branco, ervas aromáticas e servida com risoto à milanesa (R\$28).

Entre as caças de pelo, o javali é a mais difundida. Um ances-

tral do porco, criado em cativeiro, com carne saborosa, pouca gordura, um toque selvagem bem nitido, e que está sendo servido por várias churrascarias.

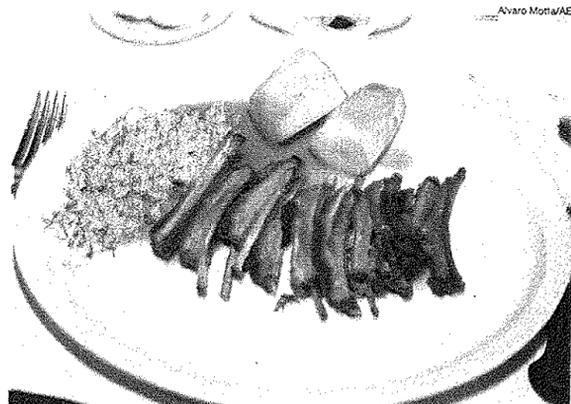
### O popular javali

Na excelente Rubaiyat (Alameda Santos, 86, tel. 289-6366, e Avenida Brigadeiro Faria Lima, 533, tel. 829-9488), o javali foi incluído nas feijoadas servidas aos sábados (R\$30). Criado na fazenda do proprietário no Mato Grosso, o javali é mesmo de primeira, com carne delicada e pouca gordura. Quem quiser, pode encomendar (com pelo menos três horas de antecedência) as costelinhas de javali, que são mesmo maravilhosas, talvez a melhor parte do animal (R\$33,50).

Encontramos ainda o javali e outras caças em vários rodízios de classe. Na OK (Praça Bento Camargo de Barros, 172, tel. 3311-7070), o rodízio sai por R\$19,90 nos dias da semana e R\$24,90 aos domingos, e serve também faisão, codorna e jacaré. O Jardineira Grill (Avenida dos Bandeirantes, 1.001, tel. 820-0299) inclui o javali em seu rodízio, que custa R\$33,90. Na Master Grill (Rua Estrela, 615, tel. 573-6063), o rodízio custa R\$36,80 e propõe javali, faisão, codorna e jacaré entre seus assados.

O ótimo Freddy defende a tradição francesa com um pernil de javali assado com o seu molho, servido com um purê de abóbora e risoto de açafrão. Uma combinação interessante (R\$28).

### Saul Galvão



Costelinhas de javali, talvez a mais deliciosa parte do animal