

Os estranhos e caros *bichinhos* que exportamos

O Distrito Federal está produzindo, também, uma série de pequenos animais que muita gente nem desconfiava que pudessem ser criados na região, ou que simplesmente existissem. São rãs, falsões, coelhos e até escargots, pequenos moluscos consumidos, principalmente, na França, e apenas nos restaurantes mais finos do Brasil, e do mundo. Os visitantes da exposição agrícola e de animais, que estão se realizando na Granja do Torto, podem ver de perto esses pequenos animais se não exóticos, no mínimo bem distantes do cardápio diário dos consumidores.

Sem dúvida, uma das grandes atrações nessa área, dentro das mostras do Torto, são os escargots, produzidos por duas pessoas do Distrito Federal. Uma delas é a alemã Tereza Beher que cria os "bichinhos" em sua casa no Lago Sul e na sua chácara em Luzlândia. "Tudo começou há um ano quando vi uma reportagem sobre os escargots. Lembrei dos meus tempos de criança, quando meu pai, na Alemanha, comia isso quase que diariamente, e resolvi começar a criar os bichinhos", diz Tereza Beher.

A imigrante comprou uma dúzia de escargots de um produtor de Nova Friburgo (RJ), e hoje já tem mais de mil que já começaram a ser comercializados. Ela está vendendo apenas matrizes para reprodução a algumas pessoas que já se interessam em criar escargots, e que logo mais, assim que a criação crescer um pouco mais, vai começar a comercializar os moluscos com restaurantes que eventualmente te-

nham interesse.

A criação dos escargots, segundo Tereza Beher, é muito simples e fácil. Eles comem verduras e um pouco de ração para pintos e se reproduzem com facilidade, chegando ao estado adulto em poucos meses e podendo ser comidos. Mas apesar disso, a imigrante não comeu um escargot sequer de sua criação até hoje: "Não porque eu tenha repugnância pelos bichos. E que eu os criei e tenho pena de comê-los".

PRIVILEGIO

Até antes da exposição do Torto, só alguns poucos privilegiados conheciam as lesminhas: os freqüentadores dos restaurantes mais finos e caros da cidade. Num deles, o Gaf, uma porção de "Escargots à Bolonha" custa Cr\$ 28 mil, e traz apenas 12 lesminhas importadas à mesa. Mas nem todos consideram privilegiados os comensais de escargots. Um dos funcionários da Secretaria de Agricultura que trabalhava na montagem das exposições da Granja do Torto ficou assustado quando viu os escargots:

— E tem gente que come isso? perguntou meio espantado.

Já outro funcionário, quando soube da facilidade de se criar os escargots, disse:

— Deixa o pessoal saber disso. Do jeito que a coisa tá preta, daqui a pouco vai ter criação desse bichinho em todas as invasões de Brasília.

COMIDA DOS REIS

Outro pequeno animal que poucas pessoas sabem que são criados no DF são os faisões, aves com carne muito branca e macia, considerada comida de reis. O único criador da região é o ma-

jor reformado Zamor Magalhães de Almeida que possui mais de 200 faisões em sua chácara ao lado da Granja do Torto. Zamor tem também mais de 300 pavões em sua propriedade e diz, orgulhoso, que é o maior criador nacional desse tipo de ave, e um dos maiores fornecedores de penas de pavão e faisão para as escolas de samba do Rio de Janeiro: "Brasília participa com destaque do carnaval carioca, e ninguém sabia", diz o militar reformado.

Zamor é outro criador que não gosta de comer sua produção. Até hoje ele não comeu nenhum faisão, nos mais de 10 anos que trata dos bichos em sua chácara, "por razões sentimentais", diz.

Até hoje, o criador só vendeu faisões ornamentais, bem como pavões (que não servem para comer). Mas de agora em diante, ele está decidido a vender seus "faisões comestíveis", só que está enfrentando uma dificuldade: nenhum restaurante de Brasília serve o prato. Zamor informa que o faisão é muito caro e só pouquíssimos restaurantes de São Paulo e Rio de Janeiro trabalham com a ave, cobrando preços que variam de Cr\$ 160 a Cr\$ 180 mil.

O criador diz que venderia um faisão para cortar hoje por volta de Cr\$ 50 mil. Depois de limpo, o bicho fica com pouco mais de um quilo, em média. "Por isso um prato sai tão caro", completa Zamor.

ECONOMIA PRO BREJO

O funcionário público aposentado, Hélio Travassos, é outro produtor de um animal pouco comum nas mesas dos con-

sumentores, a rã. Ele é exemplo de uma pessoa que mandou suas economias para o brejo e conseguiu ter lucros com isso. Há 4 anos, Travassos começou a criar os pequenos animais em sua chácara no Núcleo Rural do Pipiripau, e atualmente consegue bons lucros vendendo rãs reprodutoras para novos criadores, e de corte para os restaurantes mais finos da cidade, por Cr\$ 7 mil o quilo. Estes revendem um prato de rã, a "Provençal", por exemplo, por Cr\$ 18 mil, contendo duas unidades.

O criador informa que já tem mais de 4 mil unidades entre girinos (filhotes) e rãs adultas. Ele diz que ainda é pouco, mas já é o suficiente para a venda de reprodutoras e filhotes, a alguns quilos para os restaurantes. Travassos informa, também, que é o maior dissimilador da criação na região do Distrito Federal e que daqui a alguns anos a rã poderá popularizar-se um pouco mais entre os consumidores de Brasília.

Ao contrário de seus companheiros criadores de animais exóticos, Travassos diz que come sua criação, e muito. "A rã é um prato saboroso. A carne é limpinha, sem gordura e lembra muito a de frango", completa o criador.

E além de todos esses bichos, a Granja do Torto está mostrando até o final da tarde de hoje outros animais mais conhecidos, mas que também não freqüentam os cardápios habitualmente, como coelhos, carneiros, patos, boches. Então, aproveite a oportunidade para conhecer estes, e os mais exóticos. Quem sabe um dia eles estarão em sua mesa?