

DF produzirá carne bovina de alta qualidade

Substituir a importação de carnes de primeira qualidade por carne produzida no Distrito Federal é o objetivo dos pecuaristas locais que vão iniciar o processo de abate precoce. Para isso os bezerros serão confinados para a produção de novilhos precoces — que ficam prontos para o abate em dois anos, no máximo. As reses são abatidas normalmente em quatro anos, no Distrito Federal. “O novilho precoce vai oferecer carne de melhor qualidade, já que tem uma menor idade”, disse o secretário de Agricultura, Nuri Andraus.

Ontem, pecuaristas, abatedores e comerciantes de carnes se reuniram com o secretário para tratar da idéia. Os pecuaristas irão criar um sindicato da categoria para difundir as vantagens da produção de novilho precoce. A secretaria vai promover um seminário com técnicos especializados em confinamento, engorda de novilhos precoces e em cortes de carnes. A expectativa é de que dentro de dois anos as carnes de qualidade superior às consumidas atualmente estejam sendo comercializadas em Brasília.

“Há compradores para esse tipo de carnes. Atualmente, só uma churrascaria de Brasília importa 10 mil quilos de carne de boa qualidade da Argentina, mensais”, contam os pecuaristas. Além dos restaurantes, as embaixadas são um público em potencial “bem como os consumidores em geral que vão poder optar por uma carne melhor”.

JORNAL DE BRASÍLIA

14 OUT 1992