

Raça de bovinos Wagyu é património do Japão

Os Açores estão na vanguarda da criação em Portugal de uma das raças de bovino para carne que é a mais saborosa e cara do mundo

Cooperativa União Agrícola da Associação Agrícola de São Miguel já importou desde 2018 100 embriões para inseminar em vacas Holstein Frisia

Um produtor do Nordeste, em São Miguel, está a inseminar nas suas vacas Holstein Frisia embriões de uma das melhores raças do mundo para a produção carne, a Black Wagyu, da Irlanda do Norte.

A Cooperativa União Agrícola, da Associação Agrícola de São Miguel, confirmou ao Correio dos Açores que importou seis embriões Black Wagyu em 2018 da Irlanda da Irlanda para um produtor micaelense, “estando alguns implantados, embora até à data, não tenham nascido crias”.

Foi a partir de 2018 que a Cooperativa União Agrícola começou a utilizar sêmen da raça Black Wagyu, em vacas Holstein Frisia, tendo sido vendida até ao momento cerca de 100 doses.

Primeiros vitelos Red Wagyu nasceram em Castelo Branco

O Diário Digital de Castelo Branco noticiou que os primeiros exemplares lusos dos bovinos nipónicos Red Wagyu nasceram este mês na Escola Superior Agrária (ESA) do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Apenas duas das variantes desta raça, considerada património japonês, ocorrem fora do Japão. Da Black Wagyu, a mais comum, já existirão em solo português, segundo a notícia, três dezenas de efectivos. Ora, pela informação da Cooperativa União Agrícola, da Associação Agrícola de São Miguel, já foram importada uma centena de doses de sêmen Black Wagyu.

Quanto à Red Wagyu, e não sendo possível importar animais vivos nem tão pouco aconselhável por motivos sanitários, a solução do produtor de Castelo Branco passou por recorrer a vacas importadas há alguns anos para os Estados Unidos da América.

Professor da Universidade dos Açores apoiou insinimação da Red Wagyu em Castelo Branco

Já com exploração própria no Alentejo, junto ao Alqueva, a empresa Wagyuworld, criada em 2017 em Castelo Branco, decidiu adquirir doze embriões congelados. Mobilizada a equipa de reprodução animal (professores Manuel Vicente de Freitas Martins e João Pedro Várzea Rodrigues, engenheiros Joaquim Carvalho e Sandra Dias, operacionais Manuel Fernandes e José Martins, da Escola Superior Agrária (ESA) do Instituto Politécnico de Castelo Branco), a implantação dos primeiros oito contou com a colaboração de Moreira da Silva, professor da Universidade dos Açores, e de Gerry Estrela, técnico da Unicol,



Estão a ser testados em São Miguel embriões desta raça de bovinos que proporciona a carne mais saborosa e cara do mundo



Vitelo Red Wagyu nascido em Castelo Branco com o apoio da Universidade dos Açores

na Ilha Terceira.

Aos 40 dias, um diagnóstico por ecografia às vacas receptoras confirmou quatro gestações das oito transferências embrionárias realizadas, tendo os primeiros três vitelos nascido este mês de Fevereiro.

Meses antes, a inseminação artificial permitira gerar os primeiros seis exemplares F1 Akaushi, actualmente com um ano e fruto de cruzamentos com a raça leiteira

Holstein Frisia, valorizando-se em simultâneo o efectivo da Quinta da Senhora de Mércules, cada vez mais interessada em variedades aptas à produção de carne.

Já a implantação de embriões de Red Wagyu irá facilitar a propagação de gado puro em Castelo Branco, assegurando-se o aumento do efectivo e uma descendência com fraca consanguinidade. Tudo para que futuros produtores possam apostar numa

raça com elevada fertilidade, resistência a doenças e adaptabilidade climática.

Para além da transferência de conhecimento e do reforço da vertente prática no ensino ligado à reprodução assistida, no processo a Escola Superior Agrária de Castelo Branco, está a utilizar tecnologia de ponta como um dispositivo electrónico que, pelo movimento crescente da cauda do animal, associado às contracções, alerta os técnicos, via telemóvel, da aproximação do parto, reduzindo os riscos no manuseio destes ruminantes de alto valor genético.

Uma das melhores raças do mundo para carne

No seguimento da parceria, que envolve a idanhense Nature Fields, a Escola Superior Agrária irá integrar a Associação Portuguesa de Criadores de Bovinos Wagyu, entidade recente cujo objectivo passa não só por desenvolver estas raças cujas carcaças proporcionam maior rentabilidade, como também pela obtenção de carnes de melhor qualidade e com alto valor comercial, ainda que o respectivo maneio implique custos acrescidos. De momento, toda a matéria-prima existente em Portugal é importada, sendo ainda necessário um a dois anos para que a comercialização de Red Wagyu exclusivamente nacional se torne uma realidade. Entretanto será preciso estudar o mercado e testar um painel de consumidores de modo a comprovar a opinião destes sobre a carne com origem nas linhas pura e cruzada.

Recorde-se que a Red Wagyu é uma das quatro raças japonesas de gado de carne de origem Wagyu, onde se inclui a globalmente popular vaca Kobe, denominação de origem da carne da Black Wagyu. Localmente conhecida por Akage Wagyu ou Aka Ushi, esta variante com pelagem vermelha ou castanha apresenta grande porte e um temperamento muito dócil.

Considerada uma das melhores do mundo, a sua carne distingue-se pelo aspecto marmoreado e pela quantidade de gordura intramuscular, o que a torna não só mais tenra e saborosa, mas também saudável devido à presença dos ácidos oleicos Omega 3 e Omega 6.

Com a importação de embriões Black Wagyu, produtores micaelenses colocam, assim, a ilha de São Miguel na vanguarda da produção em Portugal de uma raça que é considerada das melhores do mundo.

João Paz/Diário Digital de Castelo Branco