

## **DE PRIMEIRA & DE SEGUNDA** ***A modernização do mercado de carnes tende a extinguir esta diferenciação***

A elegante senhora, depois de mandar pesar uma peça de filé, pede um quilo de carne de segunda para preparar um delicioso guisado ao vinho tinto e ervas finas. O freguês menos sofisticado diz que vai levar uma carne de segunda porque sai mais barato e dá um excelente picadinho.

Ambos estão certos e é preciso respeitar a maneira do consumidor se expressar. Desnecessário explicar que não existe carne de segunda, que toda carne é de primeira se o gado for saudável e abatido em bons frigoríficos, ou como dizem alguns, o gado é que é de primeira ou de segunda, não a carne que, se for preparada por quem conhece alguns truques culinários, ficará ótima. O consumidor sempre tem razão, o importante é fazer a venda.

Embora justificável a proposição que alguns fazem de que é preciso acabar com a expressão “carne de segunda”, porque soa depreciativa, dificultando as vendas de alguns cortes cárneos ou contribuindo para manter baixos os seus preços, o fato é que as categorias de “primeira” e “segunda”, utilizadas no varejo há muitos anos, servem para resumir em poucas palavras o que demandaria tempo para explicar.

A explicação, provavelmente mais popular, diz que a de primeira é macia e a de segunda é dura. Cabe a ressalva de que ambas sejam preparadas com calor seco por um tempo curto, ou seja, por um método rápido de cozimento como fritar ou grelhar. Entretanto há exceções, por exemplo, um bife de chã de fora, que é um corte “de primeira”, não é recomendável para cozimento rápido, pois ficará mais duro do que um bife de paleta, que é uma carne “de segunda”. Porém se o cozimento for feito com calor úmido por um tempo longo, método lento, em que se acrescenta umidade ou impede-se a perda dela para o meio externo, por mais dura que seja a carne de segunda, como a de cupim, peito, costela ou músculo, ela

ficará mais macia do que uma carne de primeira como a de contrafilé ou alcatra. E é por isto que dizem que o que vale mesmo é a habilidade culinária, mas o fato é que o método lento demanda tempo e hoje em dia ninguém quer gastá-lo na cozinha.

Pode-se, também, explicar que a carne de primeira é a do quarto traseiro, sem a ponta de agulha, denominado pistola ou traseiro especial (TE), e a de segunda é a do quarto dianteiro (QD) e da ponta de agulha (PA), ou seja flanko e costela. Nas carcaças de novilhos, o TE representa cerca de 48% e a de QD e PA, os 52% restantes. É assim que os frigoríficos dividem as carcaças e assim são dadas as cotações de preços da carne com osso, sendo a de TE mais cara do que as de QD e PA, que têm preços semelhantes. Mas aí vem uma ressalva: nem toda carne de TE é de primeira, pois a capa de contrafilé, o "músculo", e os retalhos da desossa são considerados de segunda.

As duas explicações são válidas, porque os cortes do QD e PA, via de regra, são realmente os de carne mais dura na preparação com calor seco por tempo curto, e a razão para isso é o teor de colágeno, uma proteína abundante no organismo, que se gelatiniza pelo calor na presença de umidade, mas se contrai e enrijece com calor seco.

As carnes de segunda provêm de músculos relativamente pequenos, reunidos em grupos, que têm uma função importante na locomoção do animal e na sustentação de certas estruturas como a cabeça e os órgãos torácicos e abdominais e, por isto, têm um alto conteúdo de colágeno que lhes conferem resistência. Já as carnes de primeira provêm de músculos relativamente grandes e individualizados, situados nas regiões do dorso, da pelve e da coxa, que são pouco solicitados e, em geral, têm um teor de colágeno bem menor. Assim, na carne de primeira a maciez ou dureza depende mais das células musculares, enquanto na de segunda depende mais do colágeno.

O que fazer, então, se o objetivo é agregar valor à carne de segunda? A resposta talvez seja deixar o mercado seguir seu curso normal, porque a tendência de aumento das vendas em auto-serviços e as inovações nas técnicas de exposição das porções individuais ou familiares, mais o fato de que os filhos já não estão aprendendo com os pais a comprar e preparar a carne, irão se encarregar, com o passar do tempo, de extinguir a diferenciação entre “primeira” e “segunda”.

Mas é possível acelerar um pouco o processo, incentivando melhorias na apresentação e na exposição das porções pré-embaladas, segundo uma estratificação por método de cozimento, como carne “para assar”, “para grelhar”, “para assado de panela”. Também divulgando receitas culinárias, tendo como ingrediente principal as carnes que demandam mais tempo de preparação. Este tema do método de cozimento é da maior importância para não provocar a ira do consumidor que leva para casa uma bandeja com vistosas fatias de acém ou lagarto e, não sabendo, nem tendo sido instruído a respeito, se põe a fritá-las em frigideira ou chapa pré-aquecida.

A modernização do mercado tende a acabar com as expressões carne de primeira e de segunda, mas os cortes continuarão servindo a diferentes finalidades culinárias, porque são estruturalmente diferentes, e isto não se pode mudar.