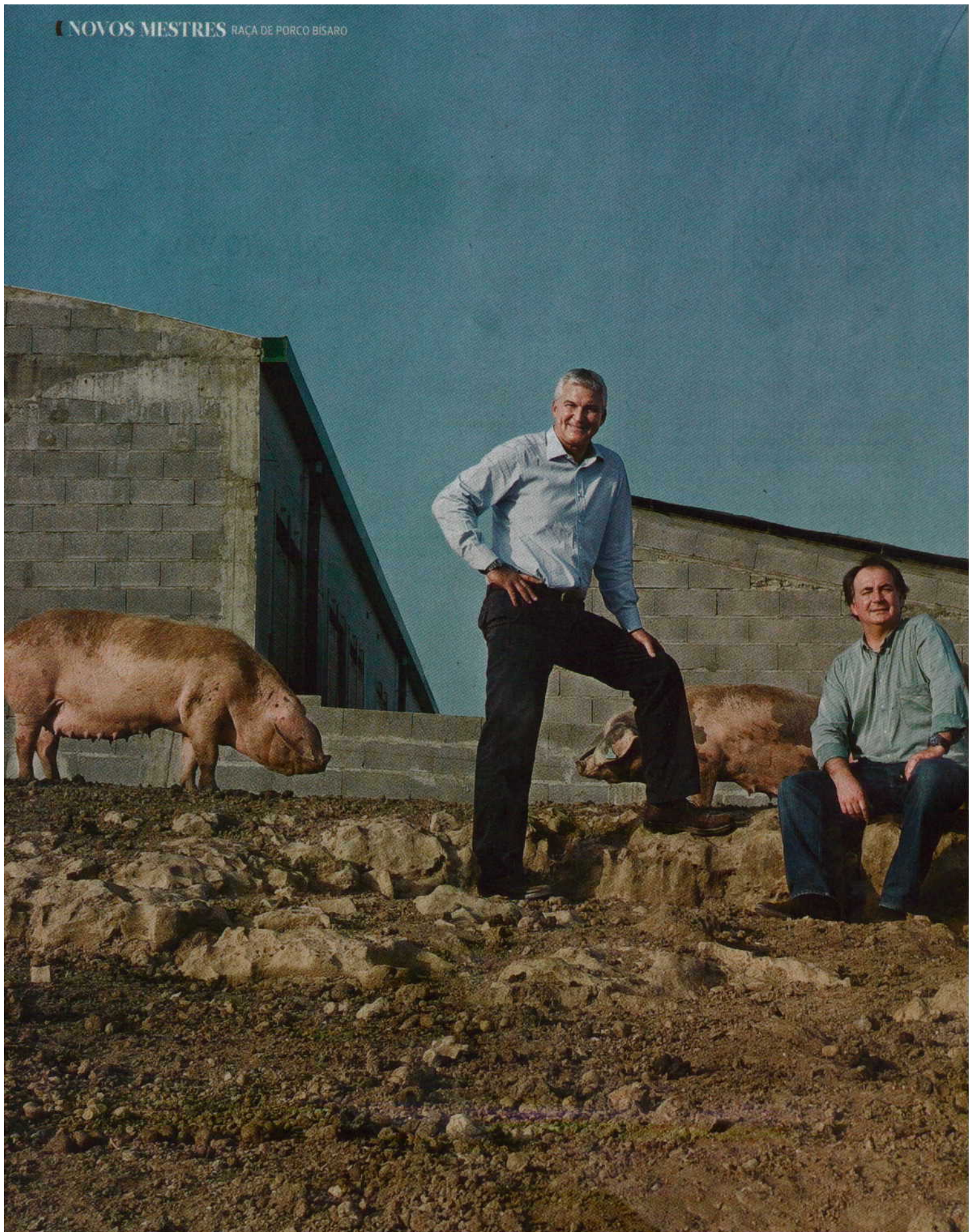


NOVOS MESTRES RAÇA DE PORCO BÍSARO



RAÇA DE PORCO BÍSARO

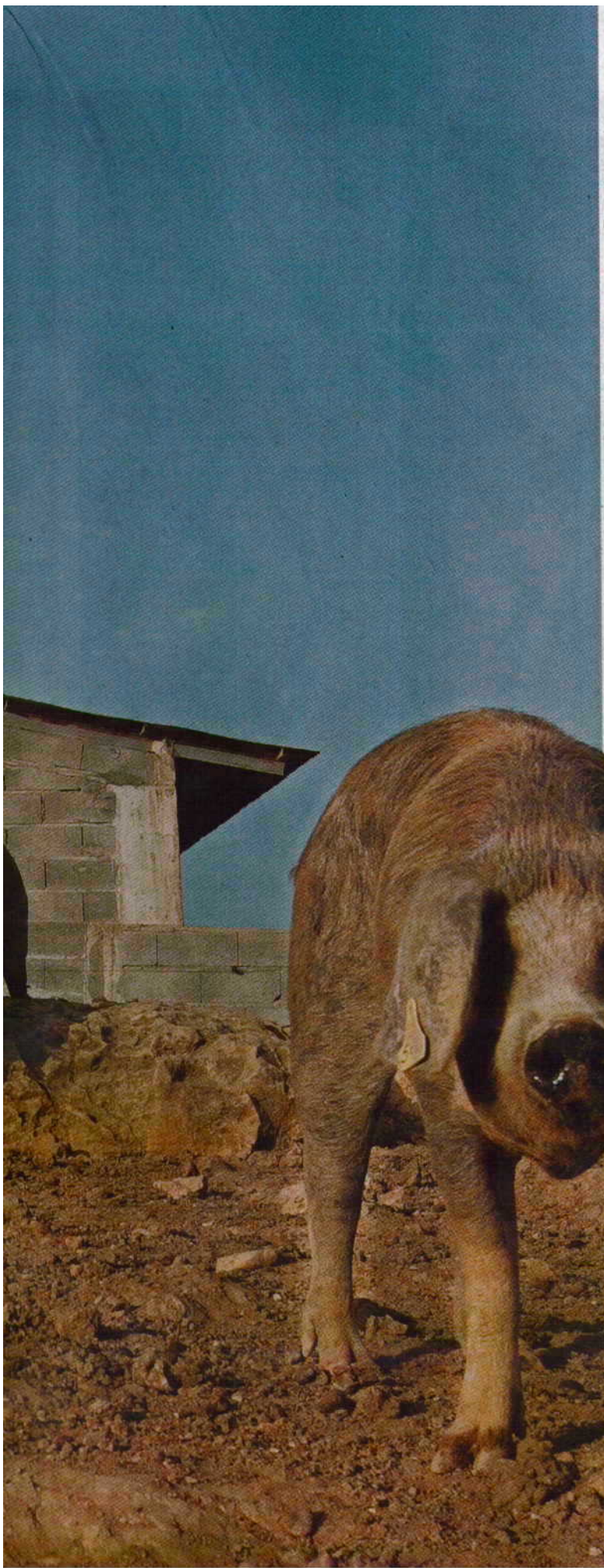
MESTRES DO LEITÃO BÍSARO

* Texto Maria João Alexandre
Fotos Fernando Piçarra

O dentista Paulo Malo e o seu irmão, Manuel Pedro, criam porcos de raça bísara na quinta da família. Os restaurantes da Bairrada e as comunidades portuguesas lá fora são os seus principais clientes

O seu pai esteve sempre ligado à agropecuária. Em África era proprietário de minas de cobre, caçador profissional e criava gado. Paulo e Manuel Pedro Malo cresceram neste ambiente com uma forte ligação à terra. “Quando regressámos a Portugal, fomos para a quinta em Coimbra, adquirida pelo meu pai, e onde tínhamos alguns familiares”, relembram. É nessa quinta perto de Coimbra, em Tentúgal, que hoje os irmãos criam leitões desta raça autóctone em vias de extinção. “A quinta tem cerca de 60 hectares, não sendo uma área que possa competir com grandes explorações”, esclarece o médico dentista, reconhecido recentemente pela sua técnica inovadora na área da saúde. Como estão perto da Bairrada, uma região com tradição em leitão assado, começaram a aperceber-se dos problemas que a raça de porco bísaro atravessava. Foi aí que se fez luz e decidiram seguir as pisadas do pai na criação de animais. A estratégia estava montada: passariam a vender leitão para os restaurantes de “Leitão da Bairrada” como produto *gourmet*, por ser raro e ter um sabor único (é uma carne “entremeada”, como a carne de porco preto).

“Toda a nossa produção é vendida, temos mercado para crescer”



NOVOS MESTRES RAÇA DE PORCO BÍSARO

Mais três costelas do que o normal

O que tem de tão especial este porco? O técnico Pedro Fernandes, da Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara, explica: “Os suínos de raça bísara são animais grandes, chegando a atingir 1 metro de altura e 1,8 m da nuca à raiz da cauda. O perfil dorso-lombar é convexo e as orelhas são grandes e pendentes.” Um dos aspetos mais curiosos, que acordam o humor em cada um de nós, mesmo de alguns vegetarianos, é o facto de cada animal, quando transformado, poder render mais carne do que o normal noutras raças. Dados confirmados pelo empresário agrícola, presidente do MALO Group: “Esta raça é mais rica em carne do que gordura, tem mais três costelas do que o normal e é esguia e comprida.” Antes do arranque, os empresários falaram com todos os assadores da zona, para saber qual era o porco que dava melhor leitão assado.

A resposta foi unânime: a carne de bísaro é, de facto, mais tenra e saborosa do que a do leitão comum. A essa data, final da década de 80, só existiam pequenas explorações de cinco e seis animais. “Acreditámos que existia mercado para este produto, o que se confirma”, diz Paulo Malo quando nos recebeu na Quinta das Lapas. Sempre em viagem, desdobra-se pelas várias áreas de negócio. Mas o brilho no olhar não esconde o gosto em poder manter a existência de uma raça nacional e, mais ainda, de a apurar.

Ao ar livre comem abóboras e curgetes

Junto ao primeiro trator do seu pai, enferrujado pelo tempo, e que planeiam recuperar, Manuel Pedro Malo refere as condições de sucesso: “Os animais vivem ao ar livre, são criados em ambiente natural, sem estarem circunscritos a um espaço limitado, como geralmente acontece nesta atividade. São, por isso, mais saudáveis (com nível de medicação muito inferior ao normal, só tomam ferro) e têm uma alimentação equilibrada.” Um leitão naquela quinta come, além de ração à base de cereais, abóboras, curgetes, pepinos e frutas. É simples: tudo o que as cadeias de grande distribuição já não vendem, por estar maduro de mais ou não conforme as especificações, é comprado para alimentar estes porcos felizes – pelo menos antes do mês e meio, quando ainda não sentiram o cheiro do terror das câmaras onde serão abatidos – sem dor, garantem. Como os animais não estão confinados a espaços fechados e, por isso, precisam de mais alimento, têm custos altos, explicam. Por outro lado, esta raça tem menos crias, também por viver ao ar livre. São menos oito leitões por ano, “o que é bastante”, apontam de imediato. Ao que parece, este facto “representa menos 20% de produção do que o normal, comparativamente às outras raças”. Apesar de o produto chegar mais



caro ao cliente – restaurantes, particulares e eventos –, é-lhe reconhecida qualidade *gourmet*. Tanto no País, onde fica 96% da produção, como além-mar, em algumas comunidades portuguesas, que absorvem 4% do volume de negócios.

O ciclo de produção é muito completo, explica Manuel Pedro, que gere a exploração no terreno: “Fazemos criação e comercializamos o leitão vivo, em carcaça (morta) e assado. Também criamos vacas, e brevemente vamos colocar no mercado carne marinhoa.”

Visão de futuro

“No último ano aumentámos a produção em 20%. Num futuro breve esperamos duplicar o valor”, resume o médico, que vai com alguma regularidade às Quintas das Lapas, embora seja a família a responsável, sobretudo o seu irmão, Manuel Pedro. “Hoje não existem países ou locais distantes”, considera. “Coimbra é tão perto e estamos sempre em contacto facilmente; o problema é que passo pouco tempo em Portugal.” À Quinta de Catralvos (Malo Tojo), em Palmela, onde são produzidos

RAÇA DE PORCO BÍSARO



Com mais três costelas do que o normal, esta carne é a preferido nos restaurantes da Mealhada

os vinhos Malo, leva alguns dos empresários, médicos e pacientes estrangeiros de visita a Portugal.

Na vinicultura, o Grupo lançou uma marca nova, em parceria com a Sociedade Central de Cervejas, de vinho à pressão, com o nome "vinhócopo", disponível nas variantes Tinto, Rosé e Branco. A Sociedade Central de Cervejas vai ainda comercializar e distribuir em exclusivo os vinhos engarrafados malored, malorósé e malowhite - vinho regional da Região de Setúbal. A produção de enchidos de carne de bísaro

não está fora dos planos, mas adverte que "são somente um aproveitamento e rentabilização do negócio do porco bísaro com mais um produto de qualidade e muito apreciado". O futuro é ver crescer qualquer dos negócios, que são geridos com punho técnico e comercial. Deixa um conselho a potenciais empresários agrícolas que queiram entrar no negócio desta raça: não descurar o lado comercial. "Diria que 50% deve ser o projeto comercialização", remata Paulo Malo, um apaixonado por esta raça, descendente do javali.

NÚMEROS A PRODUÇÃO DE LEITÕES EM JUNHO

Partos: 66.

Leitões nascidos: 560 (vivos); 43 (mortos).

Média de nascimentos por porca: 8,48 (vivos); 0,65 (mortos).

Leitões vendidos: 361.

Cobrições (método natural) efetuadas: 27.

Inseminações efetuadas: 33.

Leitões desmamados: 58 (final de Maio).

Fonte: Malo Mixed Farming.

DADOS DA EXPLORAÇÃO QUINTA DAS LAPAS (TENTÚGAL)

Área da exploração de porco bísaro:

60 hectares.

Fêmeas reprodutoras: 280 (previsão de 400 a curto prazo).

Volume de vendas: 168 mil euros (2009).

Mercado interno: 96%.

Exportações: 4% (para as comunidades portuguesas no estrangeiro).

INOVAÇÕES DA RAÇA

Os empresários já estão a entrar na área da inseminação e contam ter mesmo um laboratório dentro da propriedade. Desta forma poderão controlar os nascimentos, permitindo que nasçam mais leitões. Ao inseminar uma fêmea está-se a controlar a gestação e a evitar abortos naturais. Por outro lado, diz em tom de curiosidade, "a inseminação vem homogeneizar os leitões, deixando de existir uns mais fracos do que outros".

O QUE O LEITÃO TEM? A RAÇA SUÍNA BÍSARA TEM ÁLGUMAS PARTICULARIDADES

Cabeça: grossa e de perfil côncavo. Focinho côncavo e comprido. Boca grande. Orelhas largas, longas e pendentes, atingindo por vezes o terço inferior do focinho.

Pescoço: comprido e regularmente musculado. **Tronco:** alto, alongado, achatado e pouco profundo, com costelas compridas e pouco arqueadas.

Variedade da raça (tipo de pelagem): Galega, Beirôa e Molarinhos (já não existem exemplares).

Fonte: Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara.



28 NOVOS MESTRES
Paulo Malo, presidente do Malo Group O conhecido médico dentista recebeu-nos na sua propriedade em Tentúgal, onde cria porcos da raça em extinção bisaró para vender aos restaurantes de leitão assado



PORCO BÍSARO
*Paulo Malo cria raça
em extinção*