

“O TOIRO DE LIDE É UM GLADIADOR SELECIONADO E PREPARADO PARA UMA LUTA NOBRE COM O HOMEM”

Esta é uma das expressões que poderia definir a singularidade deste nobre animal. Com qualidades ímpares e incomparáveis na classe dos bovinos, o toiro bravo goza de uma vida longa com um nível de bem-estar imbatível.



Jorge de Carvalho
ganadeiro dando a volta após um touro muito bravo no Cartaxo em 21/06/2013

“A essência do toiro bravo observa-se no campo. Neste espaço ele vive em total liberdade, desfrutando do seu habitat natural, sendo um animal com grande sentido de território. O toiro de lide é um gladiador e é este comportamento que torna possível a existência da tauromaquia”, afirma Jorge Carvalho e acrescenta: “Claro que com a implementação do processo de seleção do toiro de lide, este é selecionado, nos dias de hoje, e preparado para uma luta nobre com o toureiro, nas suas variadas vertentes. Durante a lide o touro bravo deverá investir quando citado e somente nessa ocasião”.

Engenheiro químico de formação e professor universitário (I.S.T.), o conhecido ganadeiro (que também é empresário da praça de touros da Arruda dos Vinhos), foi cavaleiro amador, até se ter licenciado em 1970, tendo ainda atuado já de casaca em Lourenço Marques, Moçambique, até 1973,

ano em que partiu para Inglaterra para realizar o doutoramento. Concilia atualmente a atividade científica com a gestão de explorações agrícolas onde uma das vertentes é a ganadaria brava.

Fundada em 1969 com vacas de Camarate e um semental Lopes Branco, tendo sido posteriormente adquirido um lote de 70 novilhas por tentar à ganaderia Simão Malta do encaste Oliveira e Irmãos e Cabral Ascensão. A Ganadaria Jorge Carvalho está localizada na zona Oeste/Ribatejo, mas há sensivelmente seis anos expandiu a sua área de intervenção para o Alentejo, dividindo dessa forma a ganadaria. Neste momento a vacada é constituída por cerca de 100 cabeças, subdivididas em dois grupos, um que permanece em Arruda dos Vinhos e outro localizado em Alcáçovas no Alentejo.

Relativamente ao encaste estamos a falar de Oliveira Irmãos e Cabral Ascensão, que são atualmente a base da ganadaria, uma vez que nos últimos 30 anos foram utilizados vários sementais Oliveira e Irmãos.

“O toiro bravo tem características muito específicas, que tornam interessante a sua seleção, pois enquanto no gado manso observamos apenas os parâmetros referentes ao rendimento da carne, no gado bravo procuramos apurar traços de personalidade do toiro, que se irão materializar na sua bravura. O toiro exibe características únicas, sendo por isso muito mais complexo o seu processo de seleção”, realça o ganadeiro.

Quando as novilhas atingem os dois anos de idade passam pelo teste da tenta, prova de seleção da bravura. Numa primeira fase deparam-se com o teste de varas. Nesse processo é necessário que galopem para o cavalo do picador quer em curto, quer de longe, sendo primordial que ao sentirem a “puya” do picador se empreguem no cavalo. De seguida são toureadas a pé, devendo ter como critérios essenciais um conjunto de características, tais como a capacidade de investir de largo, a nobreza, o recorrido, a fijeza, permitindo dessa forma faenas longas.

As novilhas que são apuradas para futuras mães da ganadaria são toureadas a cavalo passado dois meses. Isto porque o toureiro a cavalo tem uma enorme representatividade em Portugal. Assim só são apuradas aquelas que embora tenham passado os dois primeiros testes, apresentem ótimos resultados quando são toureadas a cavalo.

Relativamente à seleção do semental processa-se da seguinte forma. Após a lide em praça o animal é tratado, estando completamente curado em apenas umas semanas. Mais tarde são enviados para as esperas ou largadas de rua, à exceção daqueles que na lide exibam qualidades que se pense nele como semental, sendo neste caso sujeito a uma prova de tenta idêntica à realizada

com as novilhas de tenta. Para que se realize a sua escolha como semental ter-se-á de considerar a família a que pertence.

A par com a criação do toiro de lide, que representa uma longa tradição nesta casa, surgiu naturalmente a comercialização da carne brava de pastagem. “Estes animais têm características próprias, nomeadamente o facto da carne ser mais fibrosa, apresentar uma cor mais escura e consequentemente mais rija o que é ultrapassado com a maturação. Nós concretamente fazemos a maturação da carne, na câmara de frio, com o controlo de temperatura, durante duas semanas. Depois é embalada a vácuo e sai em fresco ou congelada para não perder a qualidade. Um dos produtos mais vendidos é o hambúrguer, garantindo a sua qualidade e sabor, pois estes animais ficam cerca de quatro anos no campo e são alimentados apenas com pastagem e forragens naturais, o que dá um valor nutricional elevado à carne para além de ser rica em micro-elementos o que robustece o sistema imunológico de quem a come, uma das maneiras de prevenir o flagelo do cancro”.



TEL: 962 556 720

EMAIL: casaagric@sapo.pt