

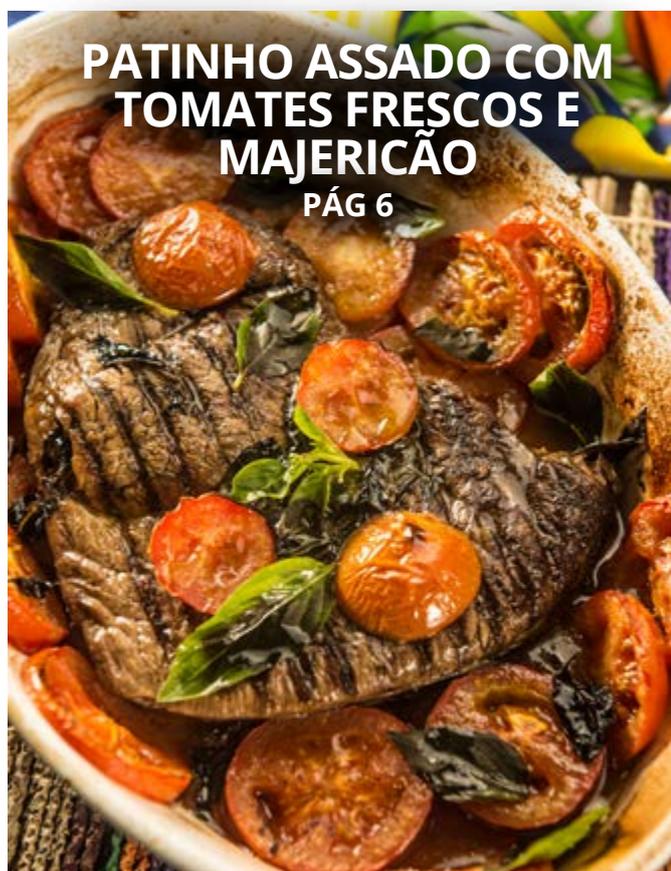


**ACRIMAT ACOMPANHA  
PRIMEIRO ABATE PARA ENVIO  
AOS EUA  
PÁG 3**



**GENAPEC DESTACA  
MELHORAMENTO  
GENÉTICO BOVINO EM  
CUIABÁ  
PÁG 4**

## A BOA CARNE



**PATINHO ASSADO COM  
TOMATES FRESCOS E  
MAJERICÃO  
PÁG 6**



**NOVA DIRETORIA  
DA ACRIMAT -  
POSSE ACONTECE  
EM JANEIRO  
PÁG 2**

## ARTIGO



**PRODUTIVIDADE DOS PASTOS,  
PARAMOS NO TEMPO?  
PÁG 5**

## EXPEDIENTE



ACRIMAT

## DIRETORIA EXECUTIVA

**Presidente:** José João Bernardes**1º Vice-Presidente:** Jorge Basílio**2º Vice-Presidente:** Guilherme Linares Nolasco (Licenciado)**1º Diretor Secretário:** Francisco de Sales Manzi (Licenciado)**2º Diretor Secretário:** Marcos Antônio Dias Jacinto**1º Diretor Tesoureiro:** Júlio Cezar Ferraz Rocha**2º Diretor Tesoureiro:** Oswaldo Pereira Ribeiro Junior**Diretor Relações Públicas:** Luis Fernando Amado Conte

## EQUIPE TÉCNICA

**Superintendente:** Francisco de Sales Manzi**Consultor Técnico:** Amado de Oliveira**Gerente de Projetos:** Fábio da Silva**Gerente de Relações Inst.:** Nilton Mesquita**Analista de Marketing:** Katia Pacheco**Assessora de Imprensa:** Maria Helena V. Manhães**Designer Gráfico:** Gustavo Prado**Assistente de Marketing:** Rodrigo Zanuzzo**Analista Financeiro:** Christiane Ribeiro**Analista Executiva:** Paula Fernandes**Secretária Administrativa:** Tuanny Paim**Assessoria Jurídica:** Armando Biancardini Candia, Leonardo Gomes Bressane e Rodrigo Gomes Bressane**Reportagens e textos:** Maria Helena V. Manhães**Projeto Gráfico:** Gustavo Prado**Fotos:** Acervo ACRIMAT

## CONTATO

 [www.acrimat.org.br](http://www.acrimat.org.br)
 [acrimat@acrimat.org.br](mailto:acrimat@acrimat.org.br)
 @acrimat

 [acrimat.associacao](https://www.facebook.com/acrimat.associacao)

Endereço: Rua Engenheiro Edgard Prado Arze, nº 1.777, Edifício Cloves Vettorato - Centro Político Administrativo Cuiabá-MT | 78.049-015

**Telefone: 65 3622-2970****Região Centro-Sul**Amarildo Merotti  
Donizetti Prado Filho**Região Nordeste**Tarcísio Cardoso  
Tonhá  
Anísio V. Junqueira Neto**Região Oeste**Túlio Roncalli Brito Costa  
Cristiano Alvarenga Souza**Região Norte**Valdemar Gamba  
Eduardo Tatesuzi de Sousa**Região Noroeste**Raphael Schaffel Nogueira  
José Flávio Andriolli**Região Médio-Norte**Wilson Antonio Martinelli  
Livônio Paulo Brustolin**Região Sudeste**Marco Túlio Duarte Soares  
Ivandro Barchet**Região Do Arinos**Jorge Mariano de Souza  
Mauro Dirami

## ASSOCIADOS ELEGEM NOVA DIRETORIA DA ACRIMAT

POSSE DA NOVA GESTÃO ACONTECE EM JANEIRO DE 2017



A votação realizada na capital e nas oito regionais da Associação dos Criadores de Mato Grosso (Acrimat), no dia 16 de setembro, definiu a gestão para o triênio 2017-2019. Com registro de chapa única, a eleição referendou os novos cargos de diretoria executiva, conselho fiscal, conselho de representantes e suplentes, num total de trinta pecuaristas de todo Estado. O empresário e pecuarista Marco Túlio Duarte Soares, de Rondonópolis assume a presidência da Associação em janeiro de 2017.

Pela primeira vez, a Associação elege como principais diretores, representantes de cidades do interior que são destaque da pecuária no Estado. Marco Túlio, terá como vice-presidentes os pecuaristas Amarildo Merotti, de Cáceres e, Fernando Amado Conte, de Juara.

O atual presidente da Acrimat, José João Bernardes, destaca o consenso e alinhamento entre os interesses da pecuária e a atenção aos desafios da atividade. “É importante investir nas pessoas que estejam em sintonia com os tempos de inovação e mudanças e que repercutam os interesses das bases de nosso setor. A nova diretoria reúne todos esses requisitos, e está alinhada com o desenvolvimento da pecuária e tem total condição de realizar um mandato de muito crescimento para a entidade”, destacou Bernardes.

A posse da nova gestão acontece em 30 de janeiro de 2017.

## NOVA DIRETORIA

**Presidente**

Marco Túlio Duarte Soares

**1º Vice presidente**

Amarildo Merotti

**2º Vice Presidente**

Luis Fernando Amado Conte

**1º Diretor Tesoureiro**

Oswaldo Pereira Ribeiro Júnior

**2º Diretor Tesoureiro**

Eduardo Borges de Souza

**1º Diretor Secretário**

Eloisa Maria Alves El Hage

**2º Diretor Secretário**

Mario Roberto Candia de Figueiredo

**Diretor de Relações Públicas**

Ricardo Figueiredo de Arruda

**Conselho Fiscal Titular**

Aldo Rezende Teles / Gilberto Porcel / Donizetti Prado Filho

**Conselho Fiscal Suplente**

Mario Wolf Filho / José Flávio Andriolli / Nério Humberto Nunes de Assis

**Representantes Regionais:****Região Noroeste**Conselheiro Titular: Jorge Basílio  
Conselheiro Suplente: Raphael Schaffel Nogueira**Região Arinos**Conselheiro Titular: Jorge Mariano de Souza  
Conselheiro Suplente: José Lourenço Detomini**Região Norte**Conselheiro Titular: Agenor Vieira de Andrade Neto  
Conselheiro Suplente: Celso Crespim Beviláqua**Região Nordeste**Conselheiro Titular: Marco Antônio Dias Jacinto  
Conselheiro Suplente: Anísio Vilela Junqueira Neto**Região Médio Norte**Conselheiro Titular: Wilson Antônio Martinelli  
Conselheiro Suplente: Livônio Paulo Brustolin**Região Oeste**Conselheiro Titular: Túlio Roncalli Brito Costa  
Conselheiro Suplente: Cristiano Alvarenga Souza**Região Centro Sul**Conselheiro Titular: José Renato Lemos Meirelles  
Conselheiro Suplente: Cristóvão Afonso da Silva**Região Sudeste**Conselheiro Titular: Marcelo Vendrame  
Conselheiro Suplente: Maria Ester Tiziani Fava

## ACRIMAT ACOMPANHA PRIMEIRO ABATE PARA ENVIO AOS EUA

EMBARQUE ENVIOU A PRIMEIRA CARGA DE CARNE IN NATURA DE MT PARA CONSUMO NORTE-AMERICANO

Menos de dois meses após a liberação das exportações de carne brasileira in natura para os EUA, Mato Grosso envia sua primeira carga do produto aos americanos. A Associação dos Criadores de Mato Grosso (Acrimat), acompanhou, em setembro, a primeira etapa de produção - do abate até a embalagem das caixas, que aconteceu em Paranatinga. Com a planta habilitada para as vendas externas desde o dia 21 de setembro, o frigorífico Marfrig abateu cerca de 500 animais, e o embarque completo foi de 25 toneladas de carne bovina mato-grossense in natura para o consumo norte-americano.

Após 17 anos de negociações, em agosto Brasil e EUA trocaram cartas de reconhecimento dos controles oficiais países. A cota de comercialização é de 64,8 mil toneladas/ano. Para o superintendente da Acrimat, Francisco Manzi, o Estado está preparado para atender os mercados internacionais. “A abertura de mercado entre Brasil e Estados Unidos abriu espaço para que a carne bovina mato-grossense alcance consumidores exigentes, e os produtores do Estado estão preparados. O planejamento e investimentos na produção tem garantido a entrega da qualidade para a exportação do produto”, destacou Manzi. Durante a visita o superintendente e o presidente do Sindicato Rural de Cuiabá, que também é diretor de relações públicas eleito para a próxima gestão da Acrimat, Ricardo Arruda, debateram o panorama de exportações e as exigências internacionais de qualidade com diretores do frigorífico e pecuaristas presentes.

A Fazenda Bonanza, do Grupo Zanetti, em Poxoréu-MT, que abate cerca de 12 mil cabeças/ano para exportação, uma das fornecedoras do Marfrig em Paranatinga, é um dos exemplos desse comprometimento com a qualidade da carne bovina. Anderson Zanetti, diretor pecuário do Grupo e associado da Acrimat, reforça que um produto diferenciado



“A rastreabilidade, uma das primeiras exigências para exportar, trouxe uma organização diferenciada para as propriedades”

Anderson Zanetti

tem suas vantagens. “A rastreabilidade, uma das primeiras exigências para exportar, trouxe uma organização diferenciada para as propriedades. E trouxe com ela os investimentos em genética, nutrição, que trazem o ganho em idade de abate e rendimento”, destaca Zanetti. Outro ponto importante é a comercialização. “A profissionalização vem acontecendo. Da porteira para dentro a pecuária faz um bom trabalho. A grande demanda é a porteira para fora. Hoje para que sejamos melhores premiados, temos que trabalhar não só a qualidade, mas estar atento ao mercado, às formas de venda que tragam melhor rentabilidade na comercialização. O mercado é soberano, então temos que ter flexi-

bilidade. Trabalhar de acordo com custo de produção e o custo de vendas. O foco na produtividade tem que ser a meta do produtor em qualquer situação”, afirma Zanetti.

Para o CEO da Marfrig Global Foods, Martin Secco, a abertura de mercados deve aumentar a demanda. O grupo tem 3 plantas habilitadas para exportação - Promissão-SP, Paranatinga-MT e Bataguassu-MS, de onde saiu a primeira carga nacional para os Estados Unidos. “Os embarques agora começam a acontecer regularmente, como para outros mercados externos – de uma a duas cargas por semana nacionalmente. Os primeiros para os Estados Unidos já foram. Agora começa a rotina normal, buscando o melhor mix produtivo de cada mercado de cada uma das plantas”, afirmou Martin. Segundo o Executivo, o mix mais procurado é o de cortes dianteiros – como patinho e os ‘cortes de roda’, como o coxão mole.

## GENAPEC DESTACA MELHORAMENTO GENÉTICO BOVINO EM CUIABÁ

*FEIRA DESTACA OS IMPACTOS ECONÔMICOS DOS INVESTIMENTOS NO REBANHO*

Um encontro programado de melhoramento genético das raças zebuínas e dos melhores selecionadores de rebanho do Mato Grosso, é assim que a Associação dos Criadores de Nelore de Mato Grosso (Nelore MT) apresentou a Genapec aos produtores do Estado. A feira aconteceu entre os dias 16 e 18 de setembro, e trouxe os principais temas de genética na pecuária de corte pela primeira vez a Cuiabá. Para o presidente da Nelore MT, Luiz Antônio Felipe, a produtividade passa pelo investimento em genética. “Você pode melhorar pastagem, manejo, a propriedade fisicamente, mas o melhoramento genético é fundamental para você melhorar a sua parte produtiva”, afirmou Felipe. O evento voltado para a seleção genética de gado de corte em Mato Grosso já tem tradição nas exposições agropecuárias de Sinop e Juara.

A feira contou com palestras e os principais programas em atividade no Brasil, como PMGZ da ABCZ, Geneplus da Embrapa, da Associação Nacional de Criadores e Pesquisadores (ANCP), CIA de Melhoramento e PAINT da CRV Lagoa. Segundo o zootecnista e pesquisador da ANCP, Luiz Gustavo Figueiredo toda melhoria retorna diretamente na produção. “Os investimentos são sempre importantes e justamente por isso tem que ser consciente. Implementar a estrutura sem a seleção genética adequada é desperdiçar o potencial produtivo do rebanho. A melhoria genética agrega todas as pontas da cadeia produtiva, mas principalmente o criador”, destaca Gustavo.

Para Ana Elisa Bardi, diretora da Pecus – que coordena o evento, o melhoramento genético não se resume ao ranqueamento e reprodução. “A discussão aqui é a obtenção de um indivíduo mais eficiente e que chega ao ponto de abate mais rápido, em menor idade e que produz uma carcaça mais pesada com acabamento ideal. Aquele abate de 35, 36 meses reduz até para 28, 27 meses. Isso sim é um incremento de produtividade”, destaca Elisa.

Para o produtor e pecuarista Olímpio Risso de Brito, a evolução é gradativa e constante, já que um menor tempo no pasto significa melhor rentabilidade. “O abate antecipado em cinco ou seis meses possibilita a substituição por outros animais. Então, no final do ano você consegue uma produção muito maior por ▶



hectare. Você rotaciona muito mais rápido os indivíduos em até cinco ou seis meses em relação a uma pecuária convencional”, afirma Olímpio.

Estado referência na agropecuária, com um rebanho de mais de 29 milhões de cabeças, Mato Grosso tem o desafio de

produzir cada vez mais alimentos. Para o presidente da Associação dos Criadores de Mato Grosso (Acrimat), o melhoramento é fundamental na pecuária. “A seleção genética é parte fundamental nesse processo de aumento de produtividade no campo”. A Genapec é uma realização da

Associação dos Criadores de Nelore de Mato Grosso (Nelore-MT), organizada pela Pecuária – Tecnologia na Pecuária, e contou com o apoio do Fabov – Fundo de Apoio à Bovinocultura de Corte (FABOV) e da Associação dos Criadores de Mato Grosso (Acrimat).

## PRODUTIVIDADE DOS PASTOS, PARAMOS NO TEMPO?

No mês passado houve um encontro da minha turma da universidade, formada há 50 anos em agronomia.

O evento foi realizado na fazenda de um dos colegas, no município de Unai, oeste de Minas Gerais, na divisa com o Distrito Federal.

O cenário são terras de cerrado, pobres por natureza, topografia ondulada, situadas de 900 a 1000m de altitude. O período chuvoso da região é em média reduzido em um mês em relação ao nosso Mato Grosso.

Esta condição obrigou aos agricultores de lá a investirem em irrigação para viabilizar a safrinha.

Na viagem de ônibus de Brasília até a fazenda pude ver, em plena seca, lavouras irrigadas, com centenas de hectares de feijão, trigo, batata, alho, tomate e cenoura. Em outras épocas, além destas, são cultivados o milho e a soja.

Com a irrigação, a consequência lógica foi a introdução da terceira safra, já que o ciclo de cada uma delas não excede a 120 dias. Alguns ciclos como o da batata e o feijão, são de apenas 90 dias.

A terceira safra está reforçando a viabilização do caríssimo maquinário, que passou a ter ocupação o ano inteiro.

A maioria das máquinas, colheitadeiras, tratores que tracionam plantadeiras e pulverizadores, estão equipados com GPS. Em geral praticam a agricultura de precisão.

Fiquei deslumbrado com esta tecnologia. Ela ainda não é adotada generalizadamente mas, provavelmente será na próxima década.

Em algumas áreas irrigadas do Mato Grosso isto também já é realizado.

É bem provável que as áreas de cerrado do Brasil Central e do Matopiba sigam o mesmo caminho nos próximos 10 ou 15 anos.



A horticultura empresarial explorada nessa região, além de ser mecanizada, está imune às secas, chuvaradas intensas, granizo, geadas e com redução significativa do ataque de fungos e insetos em função do clima seco.

Enquanto achávamos que estávamos explorando o cerrado com alta tecnologia, descobrimos, com a introdução da irrigação, que temos um novo grande potencial:

- Viabilização da safrinha sem riscos.
- Introdução da terceira safra.
- Rotação e integração de culturas com a exploração pecuária (ILP).
- Possibilidade da introdução do componente hortícola.

Posto isto, surge a grande pergunta: por que o nosso maior produto agrícola chamado capim não progrediu tecnologicamente?

Evoluir nos índices zootécnicos não faz aumentar a capacidade de suporte das pastagens.

É preciso investir na produtividade dos

pastos.

Para isto não precisamos de máquinas sofisticadas. Um conjunto de maquinário para conduzir tecnologicamente 2000ha de pastos, não passa de R\$200.000,00. Um diferencial absurdo comparado com a agricultura.

Para a maioria dos pecuaristas ainda não caiu a ficha de que o uso de alta tecnologia na pecuária pode produzir mais renda por hectare do que a exploração de grãos.

É preciso fazer crescer duas, três ou mais folhas de capim onde antes só crescia uma.

Novamente vem a pergunta quase que incrível:

Por que não evoluímos tecnologicamente na produtividade das nossas pastagens já que o resultado econômico é altamente compensador?

**Arno Schneider**

**Engenheiro Agrônomo e pecuarista**

## AGENDA

5	Reunião semanal da Diretoria Executiva, Cuiabá-MT – José João Bernardes, Júlio Cezar Ferraz Rocha, Oswaldo Pereira Ribeiro Junior e Francisco de Sales Manzi
	Reunião com Paulo Bellicanta, vice-presidente do Sindifrigó, Cuiabá-MT - José João Bernardes, Júlio Cezar Ferraz Rocha, Oswaldo Pereira Ribeiro Junior, Francisco de Sales Manzi e demais diretores
12	Reunião semanal da Diretoria Executiva, Cuiabá-MT – José João Bernardes, Júlio Cezar Ferraz Rocha, Oswaldo Pereira Ribeiro Junior e Francisco de Sales Manzi
13	Reunião do Fundo Emergencial de Sanidade Animal (FESA), Cuiabá-MT – José João Bernardes
14	Reunião Grupo de Trabalho Pecuária Sustentável (GTPS), São Paulo-SP – Francisco Manzi
15	Comissão de Avaliação e Sacrifício de Bovinos, Primavera do Leste-MT – Nilton Mesquita Jr
16	Eleições Acrimat triênio 2017-2019, Cuiabá e Regionais – Diretoria e equipe Acrimat
	Eleições Acrimat triênio 2017-2019, Cáceres-MT – Nilton Mesquita Jr

15 A  
17

1ª GENAPEC - Exposição de Melhoramento Genético, Cuiabá-MT, Equipe Acrimat

17

Reunião Integração diretorias 2014-2016 e 2017-2019, Cuiabá-MT, Diretorias e equipe Acrimat

18

Reunião semanal da Diretoria Executiva, Cuiabá-MT – José João Bernardes, Júlio Cezar Ferraz Rocha, Oswaldo Pereira Ribeiro Junior e Francisco de Sales Manzi

20

Reunião Sind. Rural de Ribeirão Cascalheira, Ribeirão Cascalheira-MT – Marcos Antônio Dias Jacinto

Reunião entre Gov. Estado e entidades - Reforma Tributária de Mato Grosso, Cuiabá-MT – Amado de Oliveira Filho

21

Integração Lavoura Pecuária CAT palestra Acrimat, Sorriso-MT – Fábio da Silva

Reunião da Câmara de Política Agrícola e Crédito Rural, Cuiabá-MT – Amado de Oliveira Filho

Reunião Organizacional Nunes Brandão, Cuiabá-MT – Francisco Manzi e equipe Acrimat

23

Reunião do Conselho Deliberativo do FESA/MT, Cuiabá-MT – José João Bernardes

## SETEMBRO

26 A  
29

Encontro dos Produtores, Ribeirão Preto-SP, Nilton Mesquita Jr e Marcos Antonio Dias Jacinto

26

Reunião semanal da Diretoria Executiva, Cuiabá-MT – José João Bernardes, Júlio Cezar Ferraz Rocha, Oswaldo Pereira Ribeiro Junior e Francisco de Sales Manzi

Reunião das entidades sobre Tributação, Cuiabá-MT – Amado de Oliveira Filho

27

Assembleia Geral Instituto Pensa Agro – IPA, Brasília, DF – Júlio Cezar Ferraz Rocha

28

28 – Reunião Merial (Saúde Animal), São Paulo-SP – Francisco Manzi

28 – Reunião da Câmara de Política Agrícola e Crédito Rural, Cuiabá-MT – Amado de Oliveira Filho e Fábio da Silva

29

29 – Reunião Comitê Gestor de Comunicação Instituto Pensa Agro, Brasília-DF – Maria Helena Manhães

29 – Reunião alinhamento IMEA, Estudo E035, Cuiabá-MT – Francisco Manzi e Fábio da Silva

www.aboacarne.com.br

f www.facebook.com/aboacarne @aboacarne @aboacarne



## INGREDIENTES

- 01 bife de patinho de cerca de 400 gramas
- 01 colher de sopa de manteiga
- 01 colher de sopa de azeite
- 01 pitada de sal
- 04 tomates maduros porém firmes, fatiados
- 04 colheres de sopa de azeite
- Folhas de manjeriço (cerca de meio maço pequeno)

## MODO DE PREPARO

De preferência em uma grelha, doure a peça do patinho por igual dos dois lados até que esteja bem selada em manteiga e azeite. Tempere com sal a gosto e leve ao forno para completar o cozimento até o ponto desejado. Em uma travessa, coloque metade do azeite (02 colheres) e as fatias de tomate, formando uma “cama”. Tempere com sal a gosto, coloque algumas folhas de manjeriço. Com cuidado, disponha o bife de patinho sobre a cama de tomates. Cubra com papel alumínio com a parte brilhante voltada para dentro e leve ao forno apenas para os tomates ficarem levemente macios e absorverem o sabor do manjeriço e da carne. Regue com o restante do azeite, enfrite com mais algumas folhas de manjeriço, tempere com mais sal a gosto e sirva a seguir.



**PATINHO ASSADO COM TOMATES FRESCOS E MANJERICÃO**