ANO 5 | NÚMERO 10 ABRIL DE 2025

Boletim Informativo

Órgão de divulgação da Associação Brasileira dos Criadores de Ovinos Crioulos | ABCOC

ABCOC

DIRETORIA (2024-2025)

Presidente: Gilson R. P. Moreira
Vice: Rafael G. Paim
Secretário: Antônio C. Trierweiler
Tesoureiro: Joemir G. Gonçalves
Conselho Técnico: Amílcar J. Matos e João Paulo N. Cruz
Conselho Fiscal: Alexandre P. Nessy e Luciano R. Souza

Boletim Informativo ABCOC
Com circulação nas mídias sociais. Publica informações pertinentes à raça ovina Crioula. Artigos assinados pelos autores é uma contribuição voluntária e de responsabilidade destes.

Editoração, diagramação e finalização por Gislene L. Gonçalves, em cortesia à ABCOC.

Periodicidade: quadrimestral

Disponível Online (digital)

Site: www.ovelhacrioula.com
Instragram: @abcoc_crioula
Email: ovelhacrioula@gmail.com
WhatsApp: (51) 98169-5914

FONTE: GIOVANNA CAMPONOGARA

Editorial

Caros amigos,

Nesta edição do nosso boletim, trazemos conteúdos inéditos e saborosos — no mais amplo sentido da palavra! Iniciamos pela carne da ovelha Crioula, tema central da raça e assunto recorrente entre criadores e entusiastas. Na seção **Pesquisa**, apresentamos um estudo detalhado conduzido pelos pesquisadores César Poli, Andressa M. Madruga, Jalise F. Tontini, Gladis F. Corrêa e Fernando A. Silveira, das

cont. p.2

FONTE: CAROL MATIELLO

universidades UFRGS e Unipampa.

Em **Eventos**, Carlos A. S. Trierweiler nos brinda com um apanhado fotográfico das participações e premiações da raça nas feiras de verão e início de outono, com destaque para Santa Catarina. Já em **Criadores & Criatórios**, Clarissa P. Gonçalves nos conduz até a Estância São Francisco 3G para conhecer a trajetória da raça Crioula por meio do relato do médico veterinário e criador Rui Júnior Godinho.

Na seção **Artes,** apresentamos a impressionante técnica de pontilhismo a nanquim do artista Osório Pina, de Bagé (RS), que homenageia nossa cultura com sensibilidade e precisão.

E, para encerrar com muito sabor, Luciano Ramos de Souza nos contempla com uma pesquisa — e receita tradicional — de sarrabulho feito com sangue ovino.

Boa leitura e até a próxima edição!

Diretoria Biênio 2024/2025

ABCOC na mídia.

www.ovelhacrioula.com

@abcoc_crioula

ovelhacrioula

Pesquisa

POR GISLENE LOPES GONÇALVES

Desempenho e características da carne e carcaça de ovinos da raça Crioula

Cesar H. E. C. Poli[1], Andressa M. Madruga[1], Jalise F. Tontini[1], Gladis F. Corrêa[2], Fernando A. Silveira[1]

1-Faculdade de Agronomia, Departamento de Zootecnia, UFRGS, Porto Alegre, RS
2-Faculdade de Zootecnia, UNIPAMPA, Dom Pedrito, RS

Realizou-se um estudo com o objetivo de avaliar o desempenho produtivo, o consumo de alimento e as características da carcaça e carne de cordeiros da raça Crioula, em um trabalho conjunto entre a Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) e a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

O experimento comparou a raça Crioula com uma raça especializada para produção de carne, buscando entender suas vantagens e limitações. Os animais foram mantidos confinados em baias individuais por 60 dias, recebendo água, feno e ração concentrada à vontade. Os cordeiros eram da mesma idade, dente de leite, e foram abatidos com peso vivo final médio nas duas raças de 36,5 kg.

Ganho de peso e rendimento de carcaça

Como era esperado, os cordeiros da raça especializada para produção de carne apresentaram maior taxa de crescimento. Observou-se que os cordeiros da raça Crioula não

apresentaram aumento constante no comprimento corporal ao longo do tempo, enquanto a raça de carne apresentou aumento significativo. Os cordeiros de carne apresentaram maior peso de carcaça quente e fria e tenderam ter um rendimento de carcaça um pouco maior (45,9 vs. 47,4%) e uma conformação mais convexa. Por outro lado, os cordeiros da raça Crioula apresentaram uma maior espessura de gordura subcutânea e também maior porcentagem de gordura na carne.

Essa diferença pode ser explicada pelo fato de que ovinos cujo genótipo determina maior peso adulto tendem a ter maiores ganhos de peso e a atingirem o peso adulto (maturidade) mais tarde (Alcalde, 1990).

As raças especializadas para produção de carne são geneticamente selecionadas para ter grande desenvolvimento muscular, mas uma deposição de gordura tardia (Haresign, 1989).

Fonte: Jalise F. Tontini

Comparação entre carcaças de cordeiros: à direita, exemplar da raça Crioula; à esquerda, exemplar de raça especializada para produção de carne

Fonte: Cesar H. E. C. Poli

Avaliação da espessura de gordura e da área de olho de lombo realizada entre a 12ª e 13ª costela

Um diferencial importante da raça Crioula foi o acabamento de carcaça. Os cordeiros Crioulos apresentaram maior espessura de gordura sub-cutânea e maior percentual de gordura intramuscular, o que pode favorecer a suculência da carne.

Consumo alimentar e eficiência produtiva

Em relação a ingestão de alimento dos animais, os resultados desse estudo confirmaram a maior ingestão de matéria seca pelos cordeiros da raça especializada para carne. No entanto, a conversão alimentar entre as raças foi semelhante. Esse equilíbrio se deve ao fato de que a raça para carne cresceu mais rapi-damente, porém, teve um consumo proporcionalmente maior.

Já os cordeiros da raça Crioula apresentaram crescimento mais moderado, mas com menor consumo de matéria seca, o que pode representar uma vantagem econômica em sistemas com restrição de insumos.

A escolha de animais para a produção de carne deve levar em conta não apenas a taxa de crescimento, mas também os custos alimentares. Em sistemas de produção de carne, geralmente são escolhidos ani-mais com alta capacidade de

de ganho de peso, porém essa escolha nem sempre é a melhor. Animais mais pesados têm maiores exigências nutricionais para manutenção e crescimento (Ribeiro e González-García, 2016), tornando-se menos competitivos em sistemas em que a eficiência alimentar é um fator determinante para a rentabilidade.

Potencial da raça Crioula no sistema de produção de carne

Apesar de sua menor taxa de crescimento, a raça Crioula pode ser estratégica para sistemas de produção voltados a mercados que demandam carcaças menores, com bom acabamento e custo de produção reduzido. Sua precocidade na deposição de gordura permite que os animais atinjam ponto de abate rapidamente, reduzindo tempo de engorda e melhorando a viabilidade econômica em sistemas de terminação mais curtos.

Além da exigência de mercado da carne, a raça Crioula também pode ser considerada uma excelente opção para compor um rebanho matriz de ovelhas, devido ao seu menor porte, menor exigência alimentar e boa conversão alimentar. Outro fator relevante é a menor incidência de partos distócicos comparada a algumas raças especializadas para produção de carne. Característica muito vantajosa em sistemas que buscam reduzir perdas no parto e melhorar a eficiência reprodutiva.

Qualidade da carne

Em relação a qualidade da carne, os resultados encontrados mostraram que a raça tem pouca influência no perfil de ácidos graxos produzidos, sendo essa característica mais influenciada pelo tipo de alimentação do que pelo genótipo dos animais. Isso indica que a carne da raça Crioula pode ter qualidade semelhante à de raças especiali-

zadas para carne, desde que submetida a mesma dieta.

Em nosso estudo, a qualidade da carne das raças foi semelhante entre si em todos os parâmetros analisados, tanto químicos como sensoriais.

Conclusão

Nossa pesquisa mostra que em uma situação sem restrição de nutrientes, a raça Crioula apresenta menor ganho médio diário em comparação à raça especializada para carne, porém demanda menor consumo alimentar para depositar gordura, mantendo uma conversão alimentar eficiente. As carcaças da raça Crioula são, em geral, menores que as raças especializadas para carne, mas mais precoce em termos de deposição de gordura, o que pode ser vantajoso para determinados mercados. As características bioquímicas e físicas da carne Crioula são semelhantes às da raça para carne.

Dessa forma, a raça Crioula pode ser uma alternativa viável para sistemas que buscam precocidade na terminação e boa conversão alimentar, otimizando, muitas vezes a relação custo-benefício.

Agradecimentos

Agradecemos pelo importante apoio dos produtores Amilcar Jardim Matos, Edison Rodrigues Fontoura Júnior, Felipe Vogt, Gilson Rudinei Pires Moreira, Ines Nicoloso de Castro e Rui Júnior Godinho; da empresa CELEBRA GOURMET; e dos estudantes ligados ao Núcleo de Pesquisa em Pequenos Ruminantes da UNIPAMPA (NUPPER). Somos muito gratos também pelo auxílio financeiro da CAPES (Ministério da Educação) e do CNPq (Ministério da Ciência e Tecnoogia). Sem esses apoios e auxílios não seria possível a realização desse trabalho de pesquisa.

Referências

Alcalde, M.J., 1990. Producción de carne in la raza Merina:

crescimento y calidad de la canal. 192p. Tesina (Licenciatura) – Facultad de Veterinária, Universidade de Zaragoza, Zaragoza.

Haresing, W., 1989. Producción Ovina. A. G. T. Editor S. A. 592 p., México.

Ribeiro, E.L.A., González-García, E., 2016. Indigenous sheep breeds in Brazil: potential role for contributing to the sustainability of production systems. Trop Anim Health Prod 48, 1305–1313.

Eventos

POR CARLOS AUGUSTO STEIN TRIERWEILER

AGROVINO 2025

GRANDE CAMPEÃO PO
DOM LEVINO NEGRO DA GAITA 28
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

GRANDE CAMPEÃ PO
DOM LEVINO 95
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

GRANDE CAMPEÃ RGB
DOM LEVINO KATARINA 17
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

GRANDE CAMPEÃ PA
HORIZONTE DA ANTONELLA 01
CABANHA HORIZONTE
FREDERICO PEDROSO
CACHOEIRA DO SUL, RS

CAMPEÃ OVINO DO FUTURO PO,
LA GUERRERA AMELINHA 14
CABANHA LA GUERRERA
JEAN CAPELLI
GALVÃO, SC

FEOVELHA 2025

GRANDE CAMPEÃ PO
DOM LEVINO 95
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

GRANDE CAMPEÃO PO
DOM LEVINO NEGRO DA GAITA 28
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

45ª FEIRA DE OVINOS DE VERÃO LÃ E CARNE DOM PEDRITO

GRANDE CAMPEÃ PO
DOM LEVINO 95
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

GRANDE CAMPEÃO PO
DOM LEVINO NEGRO DA GAITA 28
CABANHA DOM LEVINO
AMILCAR E SANTIAGO MATOS
BAGÉ, RS

EXPO CAMPOS-2025

GRANDE CAMPEÃ PO
SOBRADO BRANCO 390
Campeã ovino do futuro PO
DAAPPARSO 06
FAZENDA NOSSA SENHORA APARECIDA
TONY BOGONI
IOMERÊ, SC

GRANDE CAMPEÃO PO
DAPONCHE PONCHE VERDE 276
CABANHA PONCHE VERDE
JAIR NORILER
CAMPOS NOVOS, SC

TRIO DE CORDEIRAS RÚSTICAS
CAMPEÃ NA EXPOCAMPOS 25
FAZENDA BOM RETIRO
CAMPOS NOVOS, SC

SHOW TECNOLÓGICO COOPERCAMPOS-2025

Expositores

Ismael Dalla Costa
Arnaldo Faversani
Athos Almeida Lopes Filho

XX EDIÇÃO DA FESTA AGROPECUÁRIA DE CAMPO ALEGRE

GRANDE CAMPEÃ PO
GUERREIRO CAMPOS MAIA 01
CRIADEIRO GUERREIRO DOS CAMPOS
PAULO E ANDREIA CAMPOS
MORRETES, PR

GRANDE CAMPEÃO RGB
GUERREIRO CAMPOS GUARANI 03
CRIADEIRO GUERREIRO DOS CAMPOS
PAULO E ANDREIA CAMPOS
MORRETES, PR

EXPOAGRO AFUBRA 2025

Expositores

Estância São Luiz
Cabanha Sanga do Areal
Estância São Francisco 3G

Criadores & Criatórios

POR CLARISSA PEREIRA GONÇALVES

A Força da Tradição: Dois Coqueiros e o Legado das Ovelhas Crioulas

TEXTO E FOTOGRAFIAS: RUI JÚNIOR GODINHO

A história de Rui Junior Godinho com as ovelhas crioulas é marcada pela paixão, tradição e inovação. Atual criador em Dom Pedrito, na Campanha Gaúcha, na Estância São Francisco 3G, Rui é o bisneto mais velho de Julia Barbosa Godinho, a primeira da família a selecionar e criar ovinos crioulos no Rio Grande

Com raízes em 1902 e foco em carne de excelência, criador de Dom Pedrito mantém viva uma herança centenária, com destaque nas maiores feiras do Brasil.

do Sul. O primeiro registro da compra de animais da raça remonta a 1902, em Lagoa Vermelha (RS), firmando uma relação que já ultrapassa um século.

Formado em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Santa Maria e estudioso dedicado da ovinocultura, Rui construiu sua trajetória não apenas como criador, mas também como referência técnica. Ele já ministrou cursos de formação e atualização de jurados da raça, ajudando a difundir o conhecimento e a fortalecer os padrões da ovelha crioula no Brasil.

Uma curiosidade que revela a força da tradição familiar é a prática de presentear os filhos homens, no momento do casamento, com três fêmeas e um macho para iniciar um novo rebanho. Já as filhas mulheres recebiam duas fêmeas, um macho e uma roca, garantindo não apenas a preservação do rebanho, mas também a subsistência das novas famílias. Essa tradição demonstra, além do valor simbólico dos ovinos crioulos,

a fertilidade e a capacidade de expansão da raça ao longo das gerações.

Rui iniciou sua criação de ovinos crioulos em 1996. Em 2001, começou a marcação oficial dos animais registrados, com a tatuagem número 001. Em apenas dez anos, seu plantel cresceu de forma impressionante, atingindo, em 2011, mais de 1.800 matrizes — o maior rebanho de ovinos crioulos do estado na época.

O principal foco da criação sempre foi a produção de carne de alta qualidade, aproveitando a rusticidade da raça, que permite a criação a pasto com baixo custo de manejo. Os cordeiros alcançam peso ideal para abate entre 120 e 180 dias, e a qualidade da carne é reconhecida como um dos grandes diferenciais do trabalho de Rui. Além da carne, a pele também é valorizada, e a lã é destinada a artesãos, agregando ainda mais valor à produção.

A excelência do rebanho também se refletiu nas pistas de julgamento. Rui Junior Godinho conquistou importantes títulos nas maiores feiras de ovinos do Brasil, incluindo a Expointer, frequentemente com animais oriundos de linhagens campeãs, que reforçam a superioridade genética de sua criação.

Após obter as principais conquistas da raça, Rui afastou-se dos eventos como expositor por cerca de dez anos, retornando recentemente às pistas em 2024.

Carneiro Dois Coqueiros, tatuagem 410, de origem Serrana, reprodutor da cabanha, com aproximadamente 15 anos de idade.

Ovinos crioulos campeões na Expointer de 2006 (categoria PO): a esquerda, Dois Coqueiros 05 (borrego); a direita, Dois Coqueiros 06 (borrega).

Fonte: Livro Raça Ovina Crioula (2021)

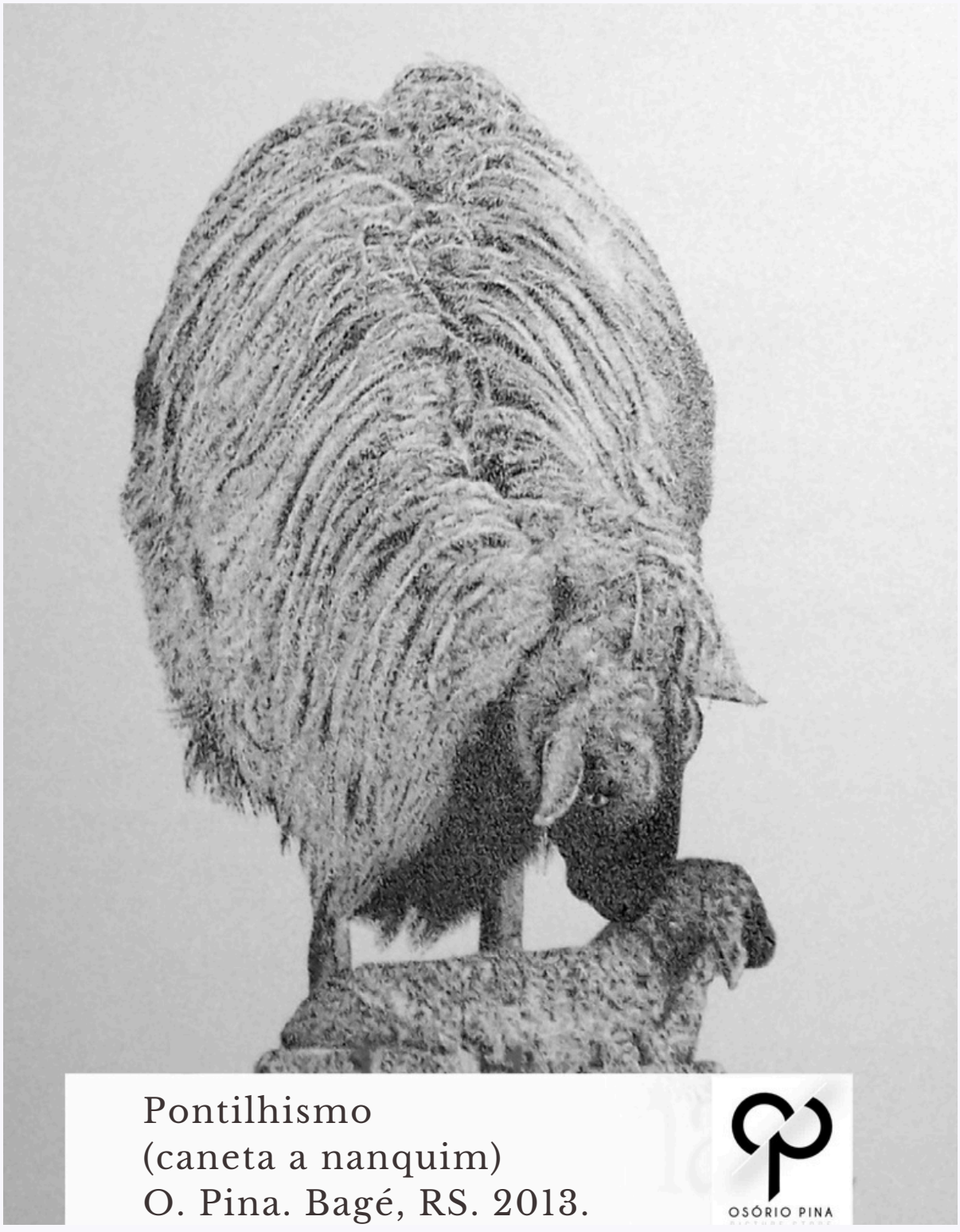
Enquanto longe dos julgamentos, jamais deixou de selecionar com rigor e manter seu rebanho com a mesma qualidade de sempre.

Mesmo com toda a evolução do projeto, Rui faz questão de participar ativamente do manejo dos animais ao lado da família, mantendo vivo o elo entre tradição e futuro. Sua presença no dia a dia da criação é também um gesto de esperança: a de que a paixão pelas ovelhas crioulas siga passando de geração em geração.

Mais do que a busca por resultados comerciais ou prêmios, o que move Rui é o desejo de honrar a história da família e preservar a tradição iniciada por seus antepassados. Cada cordeiro nascido em seu rebanho é também a celebração de uma herança que atravessa gerações — e que, pelas mãos de Rui Junior Godinho, segue firme e renovada.

Artes

POR OSORIO PINA
@BY.OSORIOPINA



Pontilhismo
(caneta a nanquim)
O. Pina. Bagé, RS. 2013.

Culinária

POR LUCIANO RAMOS DE SOUZA

Sarrabulho

Um prato típico da culinária portuguesa, também chamado de sarrabulhada, atualmente caracterizado por um guisado de miúdos de porco, cabrito ou ovelha, com sangue.

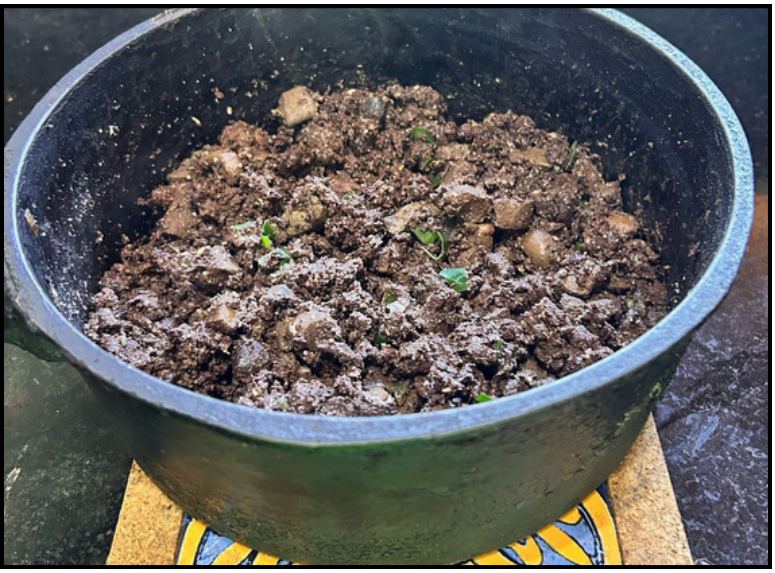
Além da culinária, o termo sarrabulho possui outros significados, como o regional, indicando a matança dos porcos em aldeias antepassadas, e o informal, em que assume a conotação de confusão, conflito ou desordem ("mas que sarrabulho é esse?").

Sua origem remonta a idade média, durante a crise do séc. XIV. Devido a peste bubônica, a produção de alimentos se tornou quase nula, sendo a escassez muito

Prato típico da culinária portuguesa, a base de miúdos de ovelha e sangue.

grande (basicamente pão). Na pobreza extrema, sem acesso a outros recursos, começou-se a utilizar o sangue oriundo dos abates de animais, criando assim as papas de sarrabulho, em que cozinhavam lentamente o pão com o sangue.

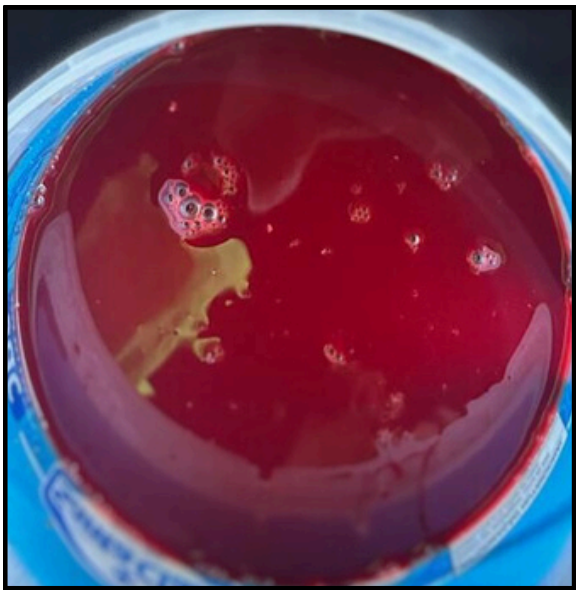
Posteriormente foram criados pratos mais elaborados utilizando o guisado de sarrabulho, com pedaços de carne e/ou miúdos, e o doce de sarrabulho, feito da mesma forma, porém juntando açúcar, mel e canela.



No Brasil foi trazido pelos imigrantes portugueses, se tornando um prato típico consumido nas regiões Sul, Centro e Nordeste. Atualmente mais apreciado na região Nordeste do Brasil, não devendo ser confundido com outro prato de origem portuguesa feito com sangue coagulado e vísceras, o Sarapatel, sendo este feito a partir do porco (suíno), e o sarrabulho do carneiro (ovino). Em um trabalho de pesquisa de 2016 realizado pelo Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) da Faculdade de Veterinária da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS): "Os Alimentos de Origem Animal na Comunidade Remanescen-

Ingredientes e modo de preparo:

- Sangue coagulado
- Coração
- Fígado
- Lingua pré-cozida
- Sal
- Cebola
- Alho
- Tempero verde
- Pimenta a gosto
- Farinha de mandioca torrada
- 2 ovos cozidos



1) Apare o sangue numa tigela com um pouco de sal, deixe coagular;
2) Ferva as vísceras e o sangue coagulado;
3) Refogue a cebola, junte o sangue e as vísceras cozidas, bem picadinhas e os outros ingredientes; tempere a gosto;
4) Engrosse com farinha de mandioca torrada;
5) Cubra com ovos cozidos

te Quilombola do Limo-eiro no Bacopari, emPalmares do Sul, foi citado em alimentos de origem animal que os quilombolas comiam - e ainda comem - preparações com sangue de ovelha, o prato sarrabulho.

Bibliografia consultada:

1. SARRABULHO. In Wikipédia: A enciclopédia livre. 2024. Disponível em https://pt.wikipedia.org/wiki/Sarrabulho. *Acessado em 9 de abril de 2025.*
2. Livreto de divulgação do 2º Festival do cordeiro/ Viamão, de 16 de outubro de 1992.
3. ROSA, S, E. Os alimentos de origem animal na comunidade remanescente quilombola do Limoeiro no Bacopari, Palmares do Sul, RS, Brasil. 2016, Monografia. (Especiali-zação em Produção, Tecnologia e Higiene de alimentos de Origem Animal). UFRGS, Porto Alegre, 15 de março de 2016.

COLABORARAM NA EDIÇÃO:

César H. E. C. Poli
UFRGS
@cesarhecpoli
(51) 98126-1996

Carlos Augusto Stein Trierweiler
Cabanha Sanga do Areal
@sangadoareal
(51) 99943-1117

Rui Júnior Godinho
Estância São Francisco 3G
@ruijuniorgodinho
(55) 99625-5212

Clarissa Pereira Gonçalves
Estância São Luiz
@estancia.saoluiz
(51) 99805-8360

Osório Pina
Bagé-RS
@by.osoriopina
(53) 99951-2130

Luciano Ramos de Souza
Cabanha Provinciano
@luciano.ramosdesouza
(51) 99103-0992

Gislene Lopes Gonçalves
Cabanha Sobrado Branco
@ovelhacrioula
(51) 99202-8063