

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. Nassy 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.

Editores, 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: CASSIANO LOPES MOREIRA

Editorial

Queridos Amigos,

É com grande alegria que retomamos a publicação do nosso Boletim após uma pausa de 10 anos! Estamos de volta com conteúdo novo e variado, celebrando a Raça Ovina Crioula em diferentes áreas, como pesquisa, história, cultura, arte e culinária.

Nesta edição, a professora Tatiana Pfuller Wommer, do Instituto Federal Farroupilha (IFFar) – Campus Alegrete, compartilha na seção **Pesquisa** os avanços recentes em seus estudos sobre a produção de leite em ovelhas Crioulas.

cont. p.2



FONTE: CASSIANO LOPES MOREIRA

Na seção **Eventos**, Carlos Augusto Stein Trierweiler traz um compilado de fotos das participações, e apresenta os campeões das feiras realizadas a partir da Nacional, em outubro de 2023, até abril deste ano. Em nossa estreia na seção **Criadores & Criatórios**, Clarissa Pereira Gonçalves nos conta a história da Estância São Luiz, de Rio Pardo-RS. Também reservamos um espaço especial para as **Artes** relacionadas à raça Crioula, inaugurada com um desenho, cujo original foi gentilmente doado à ABCOC, por Cassiano Lopes Moreira.

E para aguçar ainda mais os sentidos, fechamos o boletim com uma deliciosa seção **Culinária**, trazida pela Paella de Ivelene Chies Machry dos Reis.

Esperamos que desfrutem desta edição e que ela inspire ainda mais amor e dedicação à nossa querida Raça Ovina Crioula

Diretoria Biênio 2024/25

ABCOC
na mídia.

www.ovelhacrioula.com



@abcoc_crioula



Pesquisa

POR TATIANA PFULLER WOMMER

Caracterização produtiva da raça Crioula: Produção de leite e qualidade de colostro

Colaboram: Mayara Silva, Vanessa N. Lopes, e Giovanna R. Camponogara

A raça Crioula é rústica, adapta-se a diferentes condições climáticas, de solo e vegetação. Destaca-se das demais raças apresentando maior resistência a endoparasitas e problemas podais, estando em condições adversas. A ovelha Crioula representa uma enorme importância social para os pequenos produtores rurais, contribuindo para a manutenção do homem no campo (ARCO, 2019). Entretanto, em relação a sua habilidade materna e principalmente a sua produção de leite, pouco se sabe.

Dentro da produção de ovinos, tende-se a buscar alternativas para o aumento da eficiência produtiva com o aumento do peso de abate e da qualidade da carcaça. Para tanto, uma das alternativas é o conhecimento do potencial leiteiro das raças para explorar sua capacidade



produtiva de lactação e de gerar cordeiros mais precoces para o abate.

Estudos como os de Griebler (2012) e Hübner et al. (2007) têm demonstrado que a produção de leite por ovelhas pode ser afetada por fatores como, idade, nutrição,



e estágio de lactação, além de variar de forma relevante em relação a raça.

Outro fator importante para garantir o bom desempenho dos cordeiros é o conhecimento acerca da qualidade do colostro. Ao nascimento, os ovinos não têm anticorpos circulantes no sangue, conseqüentemente, a aquisição da imunidade depende da disponibilidade do colostro para que haja a imunização.

O colostro possui um alto teor de gordura, de fácil digestão e demais nutrientes que proporcionam o desenvolvimento corporal do cordeiro, e também possui papel fundamental no desenvolvimento de seu sistema imunológico. Portanto, quantificar a produção de leite e a qualidade do colostro das ovelhas da raça Crioula, visando determinar a sua influência sobre

o desempenho dos cordeiros, é indispensável para a exploração ovina eficiente.

O Instituto Federal Farroupilha campus Alegrete possui um rebanho de preservação e estudo sobre as características da raça Crioula. Desta forma, foi realizado no período de agosto a outubro de 2023, no Laboratório de Ensino, Pesquisa Extensão e Produção de Ovinocultura, no Instituto Federal Farroupilha – campus Alegrete (IFFAR), um trabalho para determinação da produção de leite e qualidade do colostro.

O trabalho foi aprovado pelo Comitê de ética animal (CEUA-IFFar) conforme protocolo nº 6085060923. Foram utilizadas 7 ovelhas da raça Crioula com idade média de 4 anos, identificadas pela dentição incisiva completa (ditos animais boca cheia), todas multíparas, com diferentes números de lactações.

Para a determinação da qualidade do colostro foram coletados cerca 5 ml de colostro dentro das primeiras 8 horas pós parto, armazenadas em tubos devidamente identificados.

Os colostros foram analisados através da verificação do grau Brix. Para tanto, foi utilizado o equipamento denominado Refratômetro Óptico de BRIX, que utiliza um método recomendado para a avaliação de qualidade imunológica do colostro, e fornece informações críticas para garantir a qualidade do produto. O refratômetro de BRIX foi calibrado com água destilada a cada processo de análise das amostras, sendo necessário adicionar 2 gotas de água destilada na placa de amostra para calibrá-lo. Após esse processo, deve-se limpar a placa de amostra e adicionar cerca de 2 gotas de colostro e realizar a leitura do grau através da placa de luz que apresenta a escala do grau atingido.

O colostro já é considerado de boa qualidade quando apresenta mais de 21% de BRIX. Já para a avaliação da produção de leite foi realizada a ordenha, de forma manual, em 7 ovelhas da raça Crioula, uma vez por semana, durante 8 semanas consecutivas.

Os cordeiros foram separados das mães e, imediatamente, visando o completo esvaziamento do úbere, as ovelhas foram ordenhadas manualmente após

aplicação de 1 U.I. de ocitocina por via intramuscular. Após três horas de separação dos cordeiros, as ovelhas foram novamente ordenhadas, após prévia aplicação de ocitocina.

O leite extraído foi mensurado em uma proveta graduada com base de plástico, com capacidade de 500ml. A estimativa da produção diária (24 horas) foi obtida através da multiplicação da produção mensurada em três horas por oito. Foram realizadas ordenhas até a 8^a semana de lactação das matrizes. Vale ressaltar que foi realizado o manejo pré-dipping (processo de desinfecção da glândula mamária) as ovelhas e estas receberam 300g de ração concentrada (14% PB) no momento da ordenha, de modo que possibilitasse o bem estar animal.





Figura 1. Médias semanais da produção de leite de ovelhas da raça Crioula durante 8 semanas de lactação.

A alimentação das matrizes no terço final da gestação e no período de lactação/ordenha, foi em pastagem anual de azevém (*Lolium multiflorum*) e aveia (*Avena sativa* L), juntamente com a disponibilidade de alimento concentrado

Na Figura 1 estão apresentadas as médias semanais da produção de leite das ovelhas crioulas. Podemos observar que as semanas de maior produção de leite foram mensuradas entre a primeira e a terceira semana de lactação.

Em relação a produção de leite pode-se mensurar valores médios de 1453 ml na primeira semana e 667 ml na oitava semana de lactação, apresentando, desta forma, produção média para o período de 60 dias de 1102 ml/ovelha/dia. E em relação à qualidade do colostro mensurada

através do refratômetro de brix, obteve-se média do grau brix de 26,5%. Pode-se considerar um colostro de qualidade, uma vez que, o colostro já é considerado de boa qualidade quando apresenta mais que 21% de BRIX.

Podemos concluir que a produção média de leite da raça Crioula, bem como a qualidade do colostro, são satisfatórias quando comparadas a produção de outras raças tipicamente para produção de carne, sendo necessário seleção de fêmeas que apresentem maior produção de leite, objetivando maiores pesos ao desmame dos cordeiros, de modo a qualificar a raça crioula como uma possibilidade eficiente para a produção de cordeiros precoces para o abate.

Referências:

ARCO - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE OVINOS. Padrões raciais, 2019. Disponível em: <<https://www.arcoovinos.com.br/PadraoRacial>>. Acesso em: 13 abril 2024.

GRIEBLER, L. Produção e composição do leite de ovelhas de diferentes grupos genéticos, desempenho e terminação de cordeiros ao pé-da-mãe em pastagem cultivada. Santa Maria: UFSM. 2012. 74p. Dissertação (mestrado em Zootecnia).

HÜBNER, C. H. et al. Consumo de nutrientes, produção e composição do leite de ovelhas alimentadas com dietas contendo diferentes níveis de fibra em detergente neutro. Revista Brasileira de Zootecnia, Viçosa, v. 36, n. 6, p. 1882-1888, 2007.

Eventos

POR CARLOS AUGUSTO STEIN TRIERWEILER

54ª EXPOFEIRA E 7ª EXPOSIÇÃO NACIONAL DA RAÇA CRIOULA

Canguçu, RS



GRANDE CAMPEÃO PO

Dom Levino 19
Cabanha Dom Levino
Bagé, RS



GRANDE CAMPEÃ PO

Sobrado Branco 390
Cabanha Sobrado Branco
Canguçu, RS



GRANDE CAMPEÃO RGB

Sanga do Areal 01
Cabanha Sanga do Areal
General Câmara, RS



GRANDE CAMPEÃ RGB

Dom Levino Katarina 17
Cabanha Dom Levino
Bagé, RS



TRIO GRANDE CAMPEÃO PO

Cabanha Sobrado Branco
Canguçu, RS



GRANDE CAMPEÃ PA

Provinciano 56
Cabanha Provinciano
Viamão, RS



TRIO GRANDE CAMPEÃO PA

Estância São Francisco 3C
São Martinho da Serra, RS



TRIO GRANDE CAMPEÃ PA

Cabanha De Mi Flor
Pinheiro Machado, RS

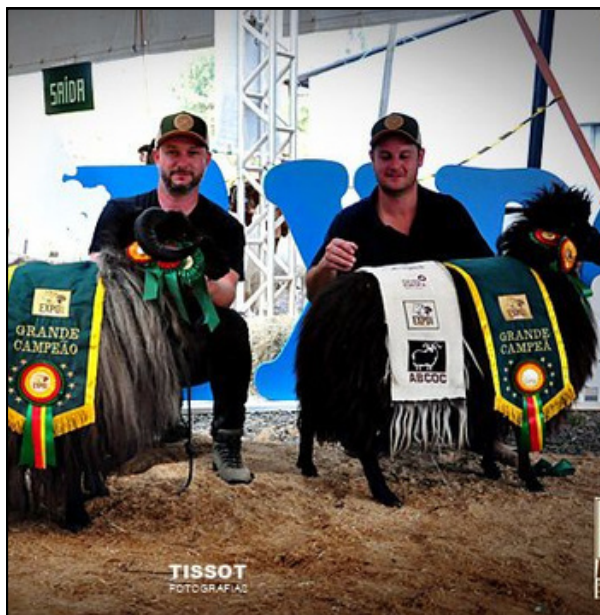
**TRIO CAMPEÃO DO
CONCURSO DE
BORREGAS DA
EMATER**

Cabanha Figueirão
Canguçu, RS



EXPO IÔMERE

Iômere, SC



GRANDE CAMPEÃO PO

Sanga do Areal Espinilho 21
Cabanha La Guerrera
Galvão, SC

EXPOFEMI

Xanxerê, SC



GRANDE CAMPEÃ PO

Sobrado Branco 390
Fazenda Nossa Senhora Aparecida
Xanxerê, SC

44ª FEIRA DE OVINOS DE VERÃO, LÃ E CARNE

Dom Pedrito, RS



GRANDE CAMPEÃ PO

Dom Levino 33
Cabanha Dom Levino
Bagé, RS

16ª AGROVINO

Bagé, RS



GRANDE CAMPEÃ PO

Dom Levino 33

GRANDE CAMPEÃO PO

Dom Levino Negro da Gaita 28
Cabanha Dom Levino
Bagé, RS



GRANDE CAMPEÃ PA
 Provinciano 56
RESERVADA GRANDE CAMPEÃ PA
 Provinciano 55
 Cabanha Provinciano
 Viamão, RS



CAMPEÃO OVINO DO FUTURO RGB
 Dom Levino 36
 Criadeiro Guerreiro dos Campos, Morretes,
 PR

XL FEOVELHA
 Pinheiro Machado, RS



GRANDE CAMPEÃ PO
 Sanga do Areal Erva-Mate 22
 Cabanha Sanga do Areal
 General Câmara, RS



GRANDE CAMPEÃ RGB
 Sanga do Areal 08
 Cabanha Sanga do Areal
 General Câmara, RS



GRANDE CAMPEONATO PA

Relíquias Lanares 43 GC
 Relíquias Lanares 39 RGC R
 Relíquias Lanares 35
 Estância São Luiz
 Rio Pardo, RS



**MELHOR BORREGA DO MELHOR TRIO
 CONCURSO DE BORREGAS EMATER**

Cabanha Liberdade
 Pinheiro Machado, RS

**28º SHOW TECNOLÓGICO
 COPERCAMPOS**
 Campos Novos, SC

**XXIV FESTA ESTADUAL DA
 OVELHA**
 Campo Alegre, SC



PARTICIPAÇÃO

Arnaldo Faversani | Fazenda do Cervo
 Jair Noriler | Cabanha Ponche Verde
 Athos de Almeida Lopes | Fazenda Bom Retiro



GRANDE CAMPEÃO

Dom Levino 36
 Criadeiro Guerreiro dos Campos
 Morretes, PR

EXPOBEL

Francisco Beltrão, PR



GRANDE CAMPEÃO PO
Sanga do Areal Espinilho 21
Cabanha La Guerrera
Galvão, SC



GRANDE CAMPEÃ PO
SOBRADO BRANCO 397
RESERVADA DE GRANDE CAMPEÃ PO
Sobrado Branco 395
Cabanha La Guerrera
Galvão, SC

2º OVELHAÇO

Campos Novos, SC



GRANDE CAMPEÃO PO
Sanga do Areal Espinilho 21
Cabanha La Guerrera
Galvão, SC



GRANDE CAMPEÃ PO
Sobrado Branco 397
Cabanha La Guerrera
Galvão, SC

EXPOAGRO AFUBRA
Rio Pardo, RS



PARTICIPAÇÃO
Estância São Luiz
Rio Pardo, RS

EXPOGALVÃO
Galvão, SC



**GRANDE CAMPEÃO PO E
MELHOR EXEMPLAR**
Sanga do Areal Espinilho 21
Cabanha La Guerrera
Galvão, SC



GRANDE CAMPEÃ PO
Sobrado Branco 390
Fazenda Nossa Senhora Aparecida
Iomerê, SC



TRIO GRANDE CAMPEÃO FÊMEAS PO
Cabanha Dom Levino
Bagé, RS



GRANDE CAMPEÃO RGB

Dom Levino 28
 Cabanha Dom Levino
 Bagé, RS



GRANDE CAMPEÃ RGB

Dom Levino Katarina 17
 Cabanha Dom Levino
 Bagé, RS



GRANDE CAMPEÃ PA

La Guerrera Criolla 01
 Cabanha La Guerrera
 Galvão, SC

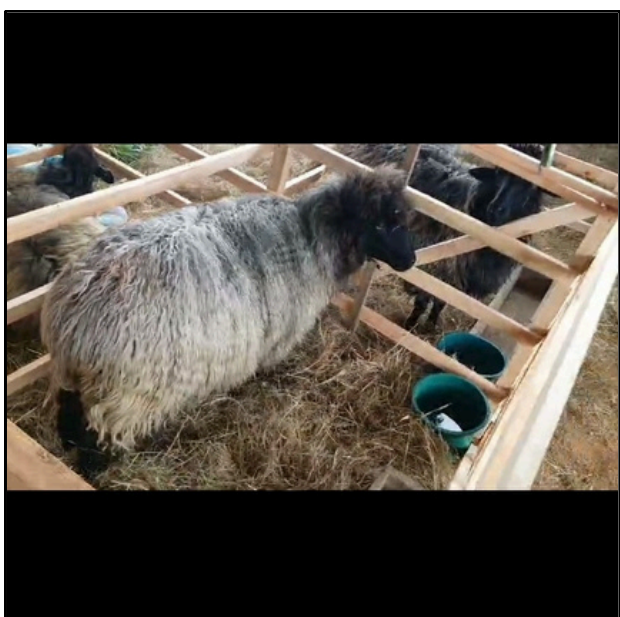


GRANDE CAMPEÃ OVINO DO FUTURO

Quatro Amigos 21
 Cabanha Sentinela
 Vacaria, RS

2ª EXPOVIAMÃO

Viamão, RS



PARTICIPAÇÃO

Cabanha Provinciano

Cabanha LF

Escola Técnica de Agricultura (ETA)

,Viamão, RS

PRÓXIMOS EVENTOS.

XXXVI Fenovinos.

01/05/2024 a 05/05/2024

Santa Margarida do Sul/ RS

50ª Expoingá.

09/05/2024 at 19/05/2024

Maringá/PR

47ª Expointer.

24/08/2024 a 01/09/2024

Esteio/RS

Criadores & Criatórios

POR CLARISSA PEREIRA GONÇALVES

*Verushka Pereira Gonçalves
& Joemir Gassen Gonçalves*

Estância São Luiz

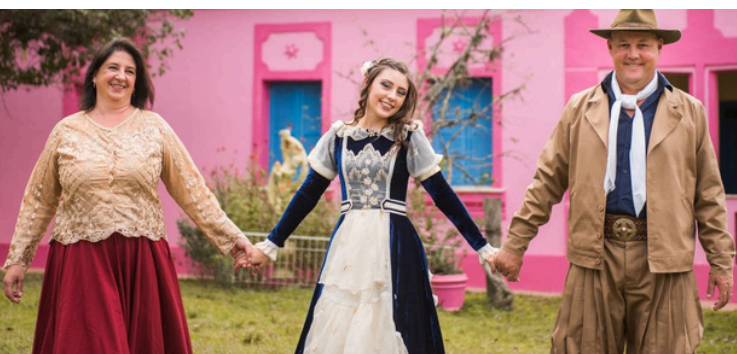
Em 19 de janeiro de 1923, Leovegildo Gonçalves adquire as primeiras terras às margens do Rio Pardo (Rio Grande do Sul), onde se dedicava a plantação de arroz e a criação de gado e ovelhas. Tinha, na época, um rebanho de mais de 100 ovinos crioulos, que eram usados para consumo na propriedade.

Seu filho Palmir Panta Gonçalves conservou e ampliou a propriedade, também se dedicando ao plantio de arroz e a



criação de bovinos da raça Devon, usado para tração na lavoura, e ovinos Crioulos, para consumo também na propriedade, chegando a ter mais de 300 animais. Atualmente, a propriedade está na quarta geração de produtores rurais.

Até o ano de 2009 eram usados nas ovelhas apenas carneiros produzidos na propriedade. A partir deste ano, se começou a usar carneiros PO de outras propriedades.



Em 2010 foi adquirido o rebanho ovino crioulo do Sr. José Potiguara Simões Pires, um dos Fundadores da ABCOC, rebanho este de Dom Feliciano - RS. A partir do ano de 2022 começou a se registrar pela ARCO uma parte do rebanho.

Feiras

A Estância esteve nestes anos na Agrovino, em Bagé-RS, ganhando a melhor carcaça da raça por dois anos, o que veio a premiar anos de seleção de carcaça, pois, a seleção leva em consideração a conformação e a fertilidade para a produção de cordeiros para abate. Esteve também na Nacional da ovelha Crioula em Canguçu-RS, na Feovelha, em Pinheiro Machado-RS, e por ultimo na Expoagro Afubra, em Rio Pardo-RS.

Manejo

As ovelhas são criadas em campos bastantes úmidos, áreas as vezes alagadas, o que demonstra a capacidade da ovelha Crioula de se adaptar em diversos ambientes. No verão, permanecem apenas em campo nativo, e no inverno, em pastagens de azevem.

A propriedade usa três encarneamentos nos meses de dezembro, março e junho. Utiliza-se ração apenas para animais de abate, e alguns animais de feira. Dosifica-se mensalmente, sendo utilizado o método famacha, dosificando todo o rebanho apenas duas vezes ao ano: na entrada do inverno, e em setembro.

A tosquia é realizada nas ovelhas no mês de agosto, pois a região é úmida, visto que em setembro há muita chuva. Já nos cordeiros/as a tosquia ocorre em fevereiro.





A seleção das cordeiras se dá em duas etapas: primeiro seleciona-se aquelas com características da ovelha Crioula, e após a tosa, vem a segunda seleção, em que será avaliada a carcaça.

Produtos

A Estância São Luiz produz cordeiros para carne, e cordeiras para reprodução. Também, são produzidos pelegos, tanto de coloração natural, como tingidos artificialmente e com produtos naturais, em diferentes tons. Ainda, a lã está sendo incorporada ao solo no plantio de pastagem de verão.



~ Estância ~
São Luiz

Criação de Devon e Ovinos Crioulos

100 anos

Trabalho - Conservação - História



Artes

POR CASSIANO LOPES MOREIRA

Desenho



Lápis grafite sobre papel
Canson A4 210 x 297 mm
C.L. Moreira. Piratini. 2024.

Culinária

POR IVELENE CHIES MACHRY DOS REIS

Paella de Cordeiro

A carne ovina, com sua distinta profundidade de sabor e textura, é uma verdadeira joia na culinária global. Sua versatilidade transcende fronteiras culturais e inspira uma infinidade de pratos, desde os mais simples até os mais requintados. Neste contexto, mesmo que ainda em nível regional, destaca-se a raça Crioula.

Na paella de cordeiro, testemunhamos essa versatilidade em sua plenitude, onde a carne se torna o protagonista de uma sinfonia de sabores.

A capacidade de se adaptar a diferentes métodos de cocção, e de se harmonizar com uma variedade de especiarias, ervas e vegetais, é verdadeiramente notável.

Seja em um jantar casual com amigos, ou em uma celebração festiva, a paella de cordeiro é um testemunho da versatilidade e do delicioso potencial da carne ovina na cozinha.



A carne de cordeiro acrescenta uma camada de riqueza e profundidade, elevando o prato a uma experiência culinária inesquecível.

Ingredientes

- 600g de carne de ovelha picada em cubos
- 300g de linguiça de ovelha cortada em fatias grossas
- 100g de rim de ovelha
- 100g de coração de ovelha
- 6 unidades de Carré Francês
- 2 cebola média
- 3 dentes de alho
- 3 tomates
- 200g de passata de tomate
- 200g de ervilha torta
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão amarelo
- 300g de ervilha fresca
- 1 sachê de Carmencita Paellero ou 1 colher de açafraão
- Chimichurri
- 1 taça de vinho branco seco
- 600g arroz parabolizado
- Caldo de legumes suficiente para o cozimento do arroz
- Pimenta dedo de moça
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de banha de porco
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto

Receita caldo de legumes

- 5 L de água
- 2 cebolas grandes
- 3 cenouras grandes
- 8 grãos de pimenta do reino
- 1 maço de salsaõ
- 1 alho poró
- 1 bouquet garni (tomilho, alecrim, sálvia, louro e orégano amarradas por um barbante)

Lave bem os ingredientes (não vamos tirar as cascas), corte os maiores em 3 ou 4 partes. Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo, assim que começar a ferver baixe o fogo de deixe cozinhar durante uma hora, retire do fogo ecoe. Seu caldo está pronto, agora é só guardar na geladeira por até 4 dias ou 3 meses no freezer. Este caldo pode ser usado em diversas preparações culinárias é um coringa dentro da cozinha.

Modo de Preparo

Tempere todas as carnes antes com sal e pimenta moída, a gosto, e reserve. Depois, em uma paellera ou frigideira larga colocar azeite de oliva e a banha em uma quantidade suficiente para cobrir bem o fundo para aquecer. Quando estiver bem quente, colocar os carrés para selar de ambos lados, depois de cozidos retirar e reservar.

Em seguida, cozinhar o rim (cortado ao meio) e reservar; depois o coração (cortado em 6 pedaços), e reservar. Se necessário, adicione mais azeite ou banha e coloque agora a carne cortada em cubos para selar e cozinhar até que esteja macia,

Junte a linguiça, frite bem, e em seguida acrescente a cebola e o alho. Deixe que eles cozinhem e incorporem bem, para depois colocar o pimentão picado, o tomate, a pimenta dedo de moça sem semente e a passata. Regue este refogado sempre que necessário com o caldo.

Acrescente agora o chimichurri e acerte o sal e a pimenta do reino, se necessário. Coloque o arroz e misture bem; acrescente a carmencita e misture até incorporar bem; coloque o vinho e mexa até o álcool evaporar por completo. Acrescente então a ervilha fresca e a ervilha torta. Depois de incorporá-las a mistura adicione o caldo até passar uns dois dedos por cima de tudo,

Coloque as carnes reservadas anteriormente (carré, rim e coração). Deixe cozinhar por uns 10 minutos. Desligue, e cubra com uma tampa ou papel alumínio para que termine de cozinhar no próprio calor, por uns 15 min.

Agora é só decorar a seu gosto e bom apetite.

Esta receita serve 6 pessoas.

COLABORARAM NA EDIÇÃO:



Tatiana Pfuller Wommer
Ovinocultura IFFar Alegrete
[@ovinoculturaiffaralegrete](#)



Carlos Augusto Stein Trierweiler
Cabanha Sanga do Areal
[@sangadoareal](#)



Clarissa Pereira Gonçalves
Estância São Luiz
[@estancia.saoluiz](#)



Cassiano Lopes Moreira
Cabanha de mi Flor
[@cabanha.de.mi.flor](#)



Ivelene Chies Machry dos Reis
Cabanha Rainha
[@cabanharainha](#)



Gislene Lopes Gonçalves
Cabanha Sobrado Branco
[@ovelhacrioula](#)

ABCOC *Seja Sócio.*

Anuidade (2024): 150,00

PIX: 04689820/0001-93

Enviar comprovante para:

Joemir Gonçalves

WhatsApp (51) 99802-1216

Lançamento!

NOVIDADE NOVIDADE



R\$25
Sócio

R\$40
Não sócio

Reserve o seu!

(51) 99943-1117

(Carlos)