



## Boletim Informativo ABCOC

Órgão Oficial de Divulgação da Associação  
Brasileira dos Criadores de Ovinos Crioulos

---

Ano 2, Número 3      Abril 2003

---

**Editorial** – Apresentamos o terceiro número de nosso Boletim Informativo. Novamente, agradecemos a todos as manifestações de incentivo que temos recebido pela iniciativa em publicá-lo. Ao manter a periodicidade e incrementar a qualidade dos artigos deste, pretendemos consolidá-lo como o principal veículo de comunicação e fomento da Raça Ovina Crioula.

Neste número, contamos inicialmente com um artigo do Prof. Marcelo Cecim, da UFSM, sobre o curtimento artesanal de pele ovina. Tais conhecimentos, os quais são usados rotineiramente pelo colega, tem sido requisitados por diversos associados. A seguir, as pesquisadoras Clara Vaz e Jane Caon, da EMBRAPA-Bagé, fazem um relato sobre o último Dia de Campo sobre a Ovelha Crioula. Cabe salientar aqui, o importante diagnóstico dele resultante a respeito da situação do artesanato em lã e pele, que deverá merecer de nossa parte especial atenção. Finalmente, um artigo de Luiz Pötter, aponta nossas participações recentes em exposições agropecuárias, retratando, com entusiasmo, o crescimento da Raça Ovina Crioula.

Aproveitamos a oportunidade para chamar-lhes a atenção, sobre os seguintes assuntos: 1) está confirmada a realização do 2º Concurso Estadual de Artesanato, na Expointer 2003 (ficha de inscrição e regulamento disponíveis nos Sindicatos Rurais, Casas do Artesão e Emater); 2) o próximo Dia de Campo será realizado dia 20 de julho p.v., na Cabanha Recosta, em São Sepé (aguardem programação, pelo correio); 3) encontram-se a venda os boletos referentes ao sorteio dos borregos doados pelo Sr. Antônio Camargo, cuja entrega será efetuada na Expointer 2003 (maiores informações com Volnei Merino); 4) ainda temos algumas Canecas Promocionais da ABCOC à venda (maiores informações com Luiz Pötter).

Diretoria ABCOC

**ABCOC – Associação Brasileira dos Criadores de Ovinos Crioulos**

DIRETORIA (2002-2003)

Presidente: Gilson R. P. Moreira;

Vice-Presidente: Volnei Merino;

Secretário: Clara M.S.L. Vaz;

Tesoureiro: Amandio Bueno;

Conselho Técnico: Clara M.S.L. Vaz, Marcelo Cecim, Otacilio S. da Motta;

Conselho Fiscal: João A. Bronzatto, Luis. L. Burmeister, Vicente Izquierdo Rujas;

Departamento Sócio-Cultural: João Brasil Fernandes, Volnei Merino, Luis Christian Potter;

Departamento de Divulgação: Marcelo Cecim, Amandio Bueno, Gilson R.P. Moreira

**Boletim Informativo ABCOC**

Com circulação entre os sócios da ABCOC, publica informações pertinentes à Ovelha Crioula. Artigos assinados pelos autores são de responsabilidade desses. Periodicidade: quadrimestral. Tiragem: 100 exemplares. Disponível também na Home Page da ABCOC.

Editores: Marcelo Cecim, Amandio Bueno, Cristine e Gilson Moreira (responsáveis)

**Endereço p/correspondência:**

Rua Rio Pardo, 409  
Porto Alegre, RS 90520-430

Fones: (51)33627297 e  
99117210

Email: gilson.moreira@ufrgs.br

Home page:  
[www.ovelhacrioula.hpg.com.br](http://www.ovelhacrioula.hpg.com.br)

**Conceitos básicos no curtimento artesanal de pele ovina**

Marcelo Cecim<sup>1</sup>

**Introdução:** O presente artigo tem por objetivo listar um processo básico, inteiramente artesanal e sem o uso de produtos poluentes ao meio ambiente, que ainda é freqüentemente utilizado no curtimento artesanal e industrial. Existem várias etapas em um processo completo de curtimento. Em processos artesanais algumas delas podem ser omitidas, com perdas mínimas na qualidade do produto final. No caso da pele ovina, as etapas são as seguintes.

**Esfola** - retirada da pele, com uso mínimo da faca e máximo das mãos ou matambreira. Como a pele da ovelha crioula é mais fina que as demais raças, um cuidado especial deve ser tomado neste passo.

**Salga** - utilizada para o armazenamento de peles, caso o curtimento não seja feito no dia da esfola. A salga deve ser feita com a pele ainda úmida, na proporção de aproximadamente ½ kg de sal pôr pele. Esfregar bem, principalmente nas patas e pescoço. Pessoalmente, prefiro deixar a pele secar a sombra com o sal antes de levar à pilha. Isto reduz a quantidade de água e conseqüente a lavagem

<sup>1</sup>Professor da Universidade Federal de Santa Maria, RS

do sal da pele. A lavagem do sal na pilha permite o aparecimento do “vermelho” ou mesmo o apodrecimento da pele.

**Armazenagem** - Preferencialmente feita em estrados, sempre carnal com carnal e lã com lã. As peles podem ser empilhadas em grupos de 40 a 60 unidades cada e devem ser viradas a cada 90 dias. Com uma boa salga e empilhamento as peles duram 6 meses ou mais.

**Reverdescimento** - Processo de rehidratação da pele após período de salga ou mesmo de secagem. O reverdescimento é necessário para que a pele aceite o curtiente. Peles estaqueadas ou secas ao sol e guardadas pôr muito tempo podem ter regiões (lombo) que não irão absorver água. Isto resultará em um produto final com partes não curtidas, duras e quebradiças. Esta etapa dura aproximadamente 24 horas para peles salgadas e 48 horas para peles secas, dependendo do grau de desidratação espessura da pele e temperatura ambiente.

**Limpeza** - Retirada de sujidades maiores da lã, como sementes ou terra, feita à mão ou com carda e retirada de toda gordura e restos de músculos aderidos ao carnal. Deve ser feita com ferro cego de 2 cabos, mas também podem ser utilizados faca ou rascadeira. O uso de bórax, sabão em pó, querosene ou soda facilita este trabalho, que devem ser feito em superfície arredondada para evitar cortes na pele. Pessoalmente, considero esta a parte menos agradável e mais cansativa de todo o processo. Sempre que for usado soda, sabão em pó ou bórax, a pele deve ser muito bem lavada para estes compostos sejam retirados. Uma outra possibilidade é neutralizar com vinagre.

**Curtimento** - Existe uma variedade enorme de substâncias curtientes de uso industriais. No curtimento artesanal podemos usar folhas ou cascas de angico, aroeira, quebracho ou acácia que contém tanino. A pedra-ume dá o curtimento com alumínio. Somente o sal também pode ser usado. Existem ainda técnicas indígenas que usam folhas e cérebros e produzem o curtimento pôr ácido fosfórico. Pessoalmente prefiro o curtimento com fenol-alúmen pois além de seguro dá um excelente toque ao produto final, no entanto, a acidez deve ser muito bem controlada. Talvez, para pele ovina o método mais simples e seguro (curtidor e meio

ambiente) que conheço seja a pasta de pedra-ume e sal. A receita é a seguinte: 1) fazer uma pasta com 500g de alúmen (pedra-ume) moído e 250g de sal. Pode-se adicionar água e aquecer para dissolver bem; 2) esfregar no carnal e dobrar a pele ao meio; 3) deixar de 3 a 5 dias, sendo que no verão pode ser necessário re-umedecer o carnal no 2º e 4º dias. Antes da lavagem, pode-se raspar e reaproveitar a pasta. Deve-se evitar o contato da pasta com a lã, pois a pedra-ume deixa esta com um “toque” endurecido e quebradiço; 4) a pele é lavada, de preferência pendurada, para que a “primeira água”, rica em alúmen e sal não seja absorvida pela lã.

**Estaqueamento** - É feito para impedir o enrugado ou secar desuniforme da pele. Usa-se quadros de madeira, onde a pele é presa com ganchos de arame que são atados ao quadro com tiras de borracha de câmara. Isto permite que a pele encolha de maneira uniforme durante a secagem, resultando em um carnal mais grosso e resistente. Pele fina e sujeita a rasgar é um problema comum na raça crioula, principalmente em cordeiros e ovelhas. Sempre estaquear com a cabeça para baixo, para diminuir as diferenças de espessura da pele. No verão, secar na sombra; no inverno, pode-se colocar o lado da lã exposto ao sol.

**Engraxe** - Fundamental para evitar que a pele fique dura e quebradiça. Para a pele absorver o óleo é necessário que haja uma troca, onde sai água e entra óleo. Pôr isso, não deixe a pele secar para engraxar. O engraxe da pele seca só é eficiente no verão. É melhor engraxar no segundo dia. Várias fórmulas podem ser usadas para engraxe. Os curtumes usam graxa a base de óleo de peixe e óleos sintéticos. Pessoalmente acho o óleo de mocotó o melhor, no entanto, é caro. Sempre misturo óleo com água bem quente, agitando-se para fazer uma emulsão. Pode-se usar óleo de motor (SAE 30) e óleo diesel. Se usar óleos naturais, como de mocotó ou banha de galinha, pode-se dissolver um pouco de cera de abelha para evitar o ataque por ratos. Ultimamente tenho usado uma mistura de óleo de mocotó, banha de galinha e silicone, para peles e couros em geral., inclusive cordas. Aplique com um pincel. No

início temos a tendência de usar muito óleo e o carnal ficar engraxado. Nestes casos, pode-se passar serragem no carnal ou até dobra-lo e deixar com serragem de um dia para outro para esta absorver o óleo.

**Sova** - Antes de retiradas do quadro, as peles podem passar pôr uma pré-sova, feita com uma pá de jardinagem. Esta dá uma primeira quebra nas fibras, principalmente restos de músculos, facilitando a segunda etapa. Após retirada do quadro, a pele pode ser sovada com movimentos de vem e vai contra uma superfície afiada como um disco de arado ou a quina de uma mesa.

**Lixamento** - Faz-se no carnal. O grão da lixa depende do tipo de acabamento e das condições de limpeza e homogeneidade do carnal. Pode-se usar lixas com grão de 50 até 220.

**Batimento e cardagem** - Conforme a finalidade da pele, pode-se colocar mais ou menos esforço nesta etapa. Bate-se com um cabo de vassoura na parte da pele que vai caindo na quina de uma mesa. Serve para retirar sujeira e soltar o velo. A cardagem também deve ser feita em uma quina de mesa. Pode-se cardar meia mecha ou mecha inteira.

---

### 8º Dia de Campo sobre a Ovelha Crioula

Clara M.S.L. Vaz<sup>1</sup>

Jane E.M. de A. Caon<sup>2</sup>

No dia 03 de abril, a Embrapa Pecuária Sul promoveu em sua sede, sob a coordenação de Clara Marineli Silveira Luiz Vaz, mais um "Dia de Campo sobre a Ovelha Crioula" junto aos parceiros Emater, ABCOC, ARCO e a Prefeitura Municipal de Bagé. O evento reuniu cerca de 150 pessoas, oriundas de 32 municípios. Representantes de artesãos, artistas plásticos, produtores rurais,

---

<sup>1</sup>Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sul e <sup>2</sup>Professora da Escola Técnica da UFRGS

professores, pesquisadores, estudantes e acadêmicos de unidades de ensino estadual (Escola Técnica de Canguçu, UERGS Missões), federal (Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, Escola Agrotécnica Federal de Alegrete) e privado (UNISC), além de representantes da FEPAGRO, demonstrando que o interesse sócio-cultural-econômico pela ovelha crioula encontra-se em franca expansão. Os trabalhos contemplaram atividades de campo, laboratório e dinâmica de grupo com os artesãos dentro de uma abordagem agroecológica, culminando com a apresentação de vídeo, exposição de artesanato, relato de experiências e um almoço típico, com uma saborosa costela de ovelha crioula com mandioca.

Atividades de campo, sob orientação de Francisco José Perelló Medeiros, superintendente do serviço de registro genealógico da ARCO, possibilitaram a abordagem da caracterização zootécnica da ovelha crioula - variedades "Fronteira e Serrana". Atividades de laboratório, coordenadas por técnicos da EMBRAPA, contemplaram: a coleta e procedimentos de exame de fezes (Flávio Augusto Menezes Echevarria); coleta de sangue para extração de porção gênica, para mapeamento genético (Magda Vieira Benavides) e técnicas de conservação de sêmen e embriões (Carlos Ferrugem de Moraes e Carlos Miguel Jaime Eggleton).

No espaço destinado ao relato de experiências, foi realizado um diagnóstico participativo com os artesãos, que possibilitou identificar e priorizar problemas, com propostas de soluções e definição de ações, sob orientação do pesquisador Marcos Borba e colaboração da professora Jane Elisabete Marques de Almeida Caon. Dentre os problemas enfrentados pelos artesãos presentes, pode-se constatar: 1) falta de troca de experiências e de união entre eles (formação de cooperativas); 2) marketing insuficiente, associado à falta de visão comercial em artesanato; 3) qualidade discutível de seus produtos; 4) dificuldade de participação em eventos na área, devido ao custo elevado e/ou fluxo de informação insuficiente a cerca da existência destes; 5) preço elevado da matéria prima; 6) pouca valorização do artigo manufaturado; 7) dificuldades no tingimento com corantes naturais ou químicos; 8) ausência de prazo estipulado aos pedidos.

## **Presença da Raça em Eventos Agropecuários**

Luiz Christian Pötter

O período pós EXPOINTER/02 e início do ano de 2003 foi marcado por uma significativa participação da Raça Ovina Crioula em eventos agropecuários realizados em diversos municípios do Estado do Rio Grande do Sul.

Destacamos a crescente presença de animais na própria EXPOINTER/02, um ano após a estréia da Raça, neste evento de inquestionável importância na América do Sul. Estiveram presentes animais de propriedade tanto de tradicionais selecionadores, bem como de criadores recentes (total de 36 animais inscritos, de 6 cabanhas), demonstrando, assim, uma tendência no crescimento dos rebanhos que até então corriam o risco de desaparecer do cenário agropecuário no Estado. Conquistando o Bi-Campeonato da Raça Crioula, a Cabanha Sobrado Branco de Canguçu, de propriedade de Gilson Moreira, levantou o prêmio de Grande Campeão e Campeão Carneiro, com o animal Sobrado Branco 36, conquistando, ainda, os prêmios de Reservado de Grande Campeão, com o animal Sobrado Branco 44, e Terceiro melhor macho, com Sobrado Branco 62. Todos eles filhos do carneiro Sobrado Branco 06, que também é o pai do Grande Campeão da Raça na EXPOINTER/01; se tornando, assim, um dos expoentes da Raça Crioula com os prêmios conquistados por seus filhos. No julgamento das fêmeas, a vitória absoluta da Cabanha Morada da Fé, de Eldorado do Sul, de propriedade de Volnei Merino, criador estreante na Raça, que vem demonstrando uma criteriosa seleção no desenvolvimento do plantel de sua propriedade. A Grande Campeã foi Cinco Cruzes 207, da Cabanha Morada da Fé, que conquistou, ainda, os prêmios de Reservada de Grande Campeã com Cinco Cruzes 208, e Terceira melhor fêmea com Santa Anália 123.

Outra estréia foi a participação da Raça Crioula na XV EXPOFEIRA DE BUTIÁ e MINAS DO LEÃO, realizada nos dias

18 a 20 de outubro de 2002, com animais de propriedade da Cabanha Paraísos de Navarra, Viamão, de propriedade do autor, tendo como resultado do julgamento os seguintes prêmios: Grande Campeão e Campeão Borrego com o animal Sobrado Branco 62 e Reservado de Grande Campeão e Campeão Carneiro com Santa Anália 122.

Realizada entre os dias 06 a 10 de novembro, a 35ª EXPOFEIRA DE CANGUÇU contou com a participação de animais de propriedade da Cabanha Sobrado Branco, localizada naquele Município, tendo como resultado no julgamento: Grande Campeão - Sobrado Branco 64 e Grande Campeã - Sobrado Branco 54; criação e exposição de Gilson Moreira.

Marcando presença pela segunda vez em Pinheiro Machado, na XVII FEOVELHA, entre os dias 23 a 25 de janeiro/03, o julgamento da Raça Crioula teve como resultado: Grande Campeão e Campeão Carneiro Menor – Sobrado Branco 36, Cabanha Sobrado Branco, Canguçu; Campeão Cordeiro – Caravágio 26 e Campeão SO – Caravágio 30, Cabanha Morada da Fé, Eldorado do Sul. Nas fêmeas, o prêmio de Grande Campeã e Campeão Ovelha foi obtido por Cinco Cruzes 350, também de propriedade da Cabanha Morada da Fé.

A 92ª EXPOFEIRA DE BAGÉ, contou com a participação de animais de propriedade da EMBRAPA, daquele Município, tendo como resultado dos julgamentos os seguintes prêmios: Grande Campeão e Campeão Carneiro – Cinco Cruzes 375; Melhor Trio de Borregas rústicas – Cinco Cruzes 219, 264 e 230; Melhor Borrega rústica individual – Cinco Cruzes 219; Melhor velo – Cinco Cruzes 236; Melhor Trio de Borregos rústicos – Cinco Cruzes 370, 378 e 398.

A Raça ainda se fez presente na Feira Agropecuária de Alegrete, RS, com a participação de animais de criação e propriedade da EMBRAPA/Bagé.

A demonstrar ainda o crescente movimento dos criadores e selecionadores da Raça Ovina Crioula, confirmaram presença para participar na XV FENOVINOS as Cabanhas Morada da Fé e Paraísos de Navarra, que ocorrerá no período de 16 a 18 de maio do corrente, na Cidade de São Gabriel.