RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Terca-Feira, 03 de Novembro de 2026

# Burguer Fest destaca a excelência da carne bovina de Mato Grosso em Várzea Grande

**Festival gastronômico reúne mais de 30 hamburguerias e celebra a qualidade da proteína mato-grossense**

A produção bovina de Mato Grosso conquistou lugar de destaque no Burguer Fest, evento realizado em Várzea Grande que reuniu mais de três dezenas de hamburguerias especializadas. O festival, apoiado pelo Instituto Mato-grossense da Carne (Imac), funcionou como plataforma para aproximar consumidores do trabalho realizado ao longo de toda a cadeia de produção da carne.

Antes de chegar aos fornos e chapas das cozinhas profissionais, a carne bovina passa por um rigoroso processo produtivo que envolve seleção genética, nutrição adequada dos rebanhos, manejo técnico, investimentos em tecnologia e processamento industrial especializado. Esses elementos garantem características sensoriais imprescindíveis para o segmento gastronômico, incluindo maciez, intensidade de sabor e suculência.

De acordo com Erik Brazza, proprietário da Parrilla na Rua, a qualidade da matéria-prima é determinante para o sucesso de um hambúrguer bem executado. Segundo ele, a carne mato-grossense atual atende aos padrões mais rigorosos de qualidade, eliminando a necessidade de buscar produtos em outras regiões do país.

O processo de elaboração artesanal de hambúrgueres envolve escolhas estratégicas quanto aos cortes utilizados. Peças como acém, peito, fraldinha e costela podem ser processadas isoladamente ou misturadas em proporções variadas, originando os denominados blends. Essa técnica viabiliza o equilíbrio ideal entre sabor, consistência e concentração lipídica. Além da seleção de cortes, aspectos como o método de moagem, monitoramento de temperatura e tempo de cozimento exercem influência decisiva no resultado final.

Natasha Costa Silva Ferri, responsável pela Smoke Hamburgueria, destaca que fornecedores locais oferecem matéria-prima que combina qualidade com excelência, fatores essenciais para o sucesso da operação.

Para Paula Sodré Queiroz, diretora-executiva do Imac, iniciativas como o Burguer Fest funcionam como ferramentas educativas que demonstram ao público consumidor que a qualidade inicia-se nas propriedades rurais, onde pecuaristas implementam continuamente melhorias genéticas, tecnológicas e de manejo. Mato Grosso consolidou-se como referência em adoção de práticas produtivas avançadas, refletindo positivamente nas características finais do produto.

O evento proporcionou visibilidade tanto para a cadeia produtiva quanto para o setor gastronômico regional. Ao reunir restauranteurs que fazem da carne bovina o centro de suas operações, o festival ilustrou a relevância da pecuária para múltiplos segmentos econômicos, desde a produção primária até a comercialização final ao consumidor.

Flávio Augusto Thompson Bernardes, coordenador do Burguer Fest, avaliou positivamente a primeira edição em Várzea Grande, ressaltando a receptividade do público às distintas propostas culinárias apresentadas e

reafirmando a competência produtiva mato-grossense no segmento de carnes bovinas.