

PRÉVIA GRATUITA

DENVER STEAK

O SEGREDO ESCONDIDO NO ACÉM



PONTO
RARO  BBQ

TRECHO DO E-BOOK OFICIAL

*“Não existe carne de segunda quando
o boi é de primeira.”*

Marcos Bassi

SUMÁRIO

Introdução	4
Desossa	5
O Acém que o Brasil aprendeu a desprezar	9
Uma virada silenciosa do dianteiro	12
O segredo mora dentro do acém	12
Nota de corte: As fronteiras do dianteiro	13
Mapa visual do acém por vizinhança muscular	14
Marmoreio	15
O ouro branco da carne	16
A briga boa que decide tudo (Colágeno x Marmoreio)	17
Denver Steak - O corte que desafiou as regras	17
Armadilhas no Açougue	18
O que os olhos veem, o paladar agradece	20
Como identificar o Denver Steak	22
Treinando o olhar (jogo prático)	23
Do mapa ao tesouro real	26
Premium vs Acessível: O que o marmoreio nos conta?	27
A verdade por trás da Maciez	31
O verdadeiro podium da maciez	33
Mito esclarecido: Carne com brilho de arco-íris	35
Dicas Finais	36
Conclusão	37
Palavras do autor	38
Sobre o Autor	39

INTRODUÇÃO

Transforme seu churrasco nesse fim de semana.

O acém, um corte ainda subestimado por muitos, pode ser a estrela do churrasco — basta saber o que procurar na vitrine do açougue.

Mesmo com o padrão de desossa brasileiro, voltado para o dia a dia da cozinha, quero te mostrar como identificar a parte mais nobre da peça **só com o olhar**.

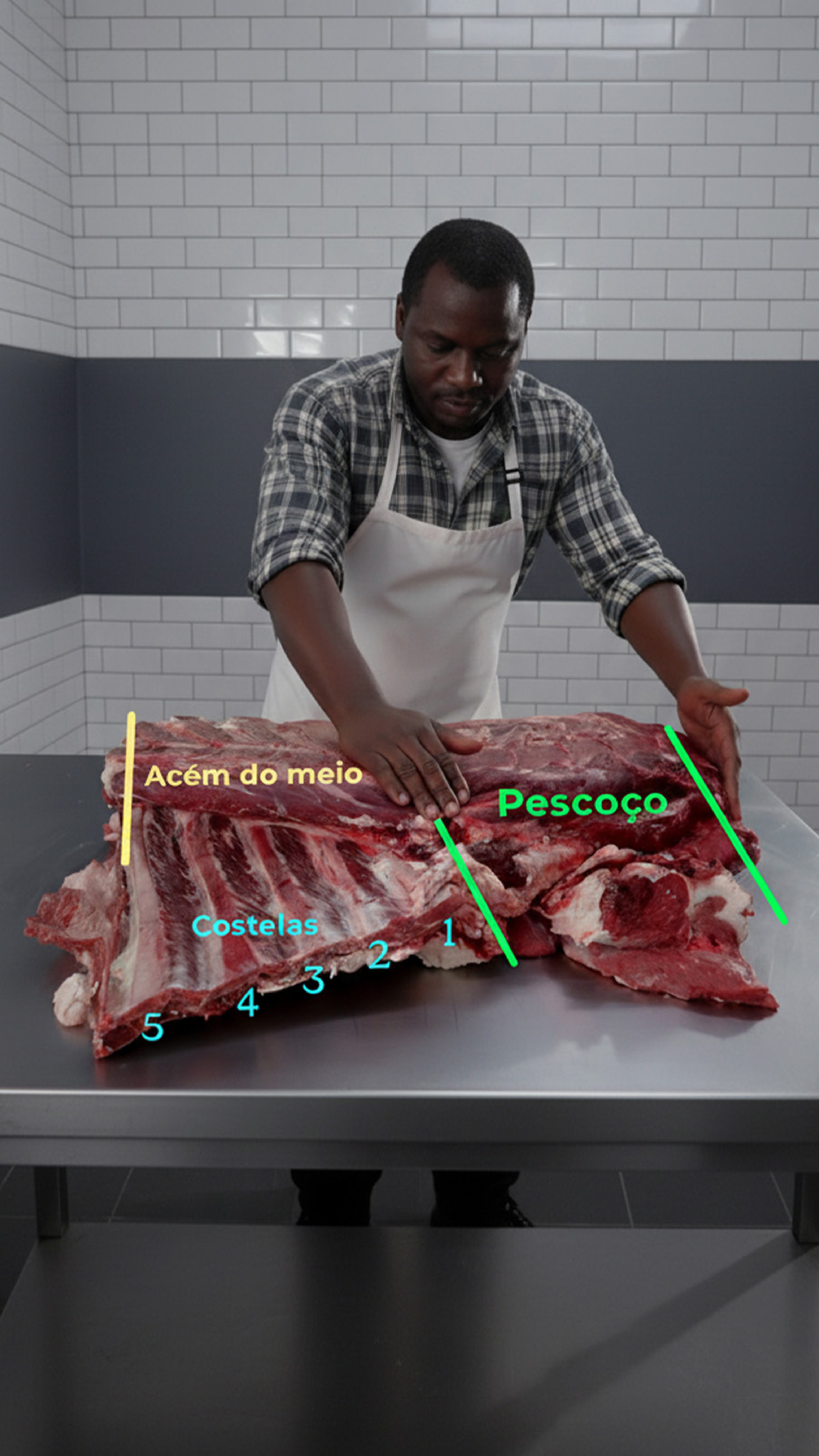
Vou te ensinar a escolher como um açougueiro e desfrutar de um corte saboroso, macio e — o melhor — um dos mais baratos do açougue.

Dependendo do corte, o acém recebe vários nomes no mundo do churrasco. Mas aqui o foco é o **Denver Steak**. Até a publicação deste e-book, ninguém ensinava a identificar esse corte direto na vitrine.

Sem papo furado: aqui é carne, faca e fogo.

Antes de tudo, você vai entender desossa, grupos musculares, marmoreio e coloração. Se você estiver com pressa, pode ir direto à seção **Como encontrar o Denver escondido na vitrine** — mas recomendo a leitura completa para treinar o olhar.

DESOSSA



Acém do meio

PESCOÇO

Costelas

1

2

3

4

5

No Brasil, temos um jeito único de cortar o boi — pensado para a rotina da cozinha: ensopados, cozidos e carne moída. Muita panela, pouca grelha.

Essa desossa tem raízes portuguesas, italianas e sul-americanas (especialmente da Argentina e do Uruguai) e foi se moldando ao gosto do brasileiro ao longo do tempo. Cada cultura corta o boi de um jeito — e cada jeito conta uma história.

Pelo mundo, a desossa varia bastante:



Argentina

Grelha tradicional (cortes longos, altos, osso incluso)



França

Gastronomia de precisão (cortes pequenos, detalhados, foco técnico)



Japão

Preparo refinado (Wagyu): cortes pequenos, fatiados, valorização do marmoreio



Alemanha


Embutidos e defumados (cortes para processamento, não grelha)



China

Wok e caldos (carne fatiada, miúdos valorizados)

Nos últimos anos, a desossa americana ganhou espaço no Brasil. Esse método privilegia cortes pensados para grelha e hambúrguer, com peças padronizadas para bifes e assados rápidos. Dessa escola nasce o protagonista deste guia: Denver Steak, um corte nobre e surpreendente, escondido dentro do acém.

A photograph of three white Nelore cows standing in a grassy field. The cows are in the foreground, looking towards the camera. They have characteristic white skin and large, drooping ears. The background is filled with lush green trees, and the scene is brightly lit by natural sunlight.

O melhoramento genético do gado Nelore impulsionou a qualidade do dianteiro, tornando viável encontrar marmoreio e maciez em áreas antes subaproveitadas.

**Clique aqui para
continuar a
leitura**

Palavras do Autor

Se você chegou até aqui, é porque carne, para você, não é só comida — é curiosidade, sabor e respeito pelo corte. E isso já te coloca à frente da maioria.

Este e-book nasceu da vontade de mostrar que nem tudo que brilha vem do traseiro do boi. Durante anos, vi o acém sendo limitado a rótulos: carne dura, de panela, “de segunda” — e sempre me incomodou ver tanta gente pagando caro por cortes importados enquanto ignorava o tesouro que estava ali, no balcão do açougue.

A ideia não é romantizar o acém. É mostrar que, com o conhecimento certo, você transforma qualquer pedaço em algo digno de brasa e respeito.

Quando entendi que dentro do acém estava escondido um dos cortes mais surpreendentes do churrasco, o Denver Steak, percebi que muita gente só precisava de uma boa explicação — e de um olhar diferente. Foi aí que resolvi colocar tudo em palavras, do jeito que eu mesmo gostaria de ler: sem frescura, sem marketing e com gosto de verdade.

Se este livro te fez olhar para a carne de outro jeito, missão cumprida. Porque churrasco bom começa com conhecimento, passa pela brasa ... e termina com gente feliz em volta da mesa.

Sobre o Autor

Marcel Silva começou como açougueiro. Entre facas afiadas e cortes recém-tirados do gancho, descobriu um universo que nunca mais o soltou.

Hoje, é o churrasqueiro oficial da família e dos amigos. Quando chega, sempre aparece a mesma brincadeira:

“Agora sim, temos churrasqueiro!”

Muita gente não tem paciência para ficar no braseiro, e outra parte nem sabe por onde começar. Marcel acredita que o segredo está no respeito ao corte. Ele entende que cada carne tem seu ponto, seu tempo e sua história. Faz alguns bifes bem passados para agradar quem prefere assim, mas já converteu muita gente mostrando que o sabor verdadeiro aparece quando a carne permanece suculenta.

Falar sobre carne, ensinar sobre cortes e ver alguém descobrir um sabor novo — é isso que o move. Mais do que um tema, é paixão. E ser reconhecido por isso, como ele mesmo diz:

“É bom demais.”

Marcel Silva
Açougueiro por origem.
Churrasqueiro por vocação.



Retrato autoral para identificação

© 2025 Marcel Silva

Todos os direitos reservados.

Publicado por BBQ Ponto Raro.

ISBN: 978-65-01-78857-9

Autor: Marcel Silva

Revisão, diagramação e capa: Marcel Silva

Primeira edição – 2025

Publicação independente sob o selo BBQ Ponto Raro

Contato: contato@bbqpontoraro.com.br