

# Coleta de sururu tem previsão de 40t

*O projeto de mariscultura de Anchieta está envolvendo 65 famílias de pescadores*

ENILDO DOS SANTOS

GUARAPARI (Sucursal) – O sururu cultivado em fazendas marinhas no litoral de Anchieta poderá ser coletado a partir do próximo mês, com produção em escala comercial. A mariscultura está sendo desenvolvida por 65 famílias de pescadores, que possuem uma centena de módulos, onde cada um produzirá 400 quilos desconchados e que, no mercado, tem preço mínimo de R\$ 4,00 o quilo. O município pretende se tornar uma referência nacional no cultivo e na captura de pescado.

O secretário de Pesca e Meio Ambiente, Antônio Carlos Cavalcanti, explica que existem dois projetos sendo desenvolvidos em Anchieta. Um deles é o resultado de um convênio firmado entre a Prefeitura Municipal e o Ministério do Meio Ambiente e da Amazônia Legal, através do Projeto de Execução Descentralizada (PED). Trata-se do maior projeto e envolve 50 famílias, contando ainda com a participação da Secretaria de Estado de Meio Ambiente (Seama) e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater). O outro é o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo e Sebrae, que atendem a 15 famílias.

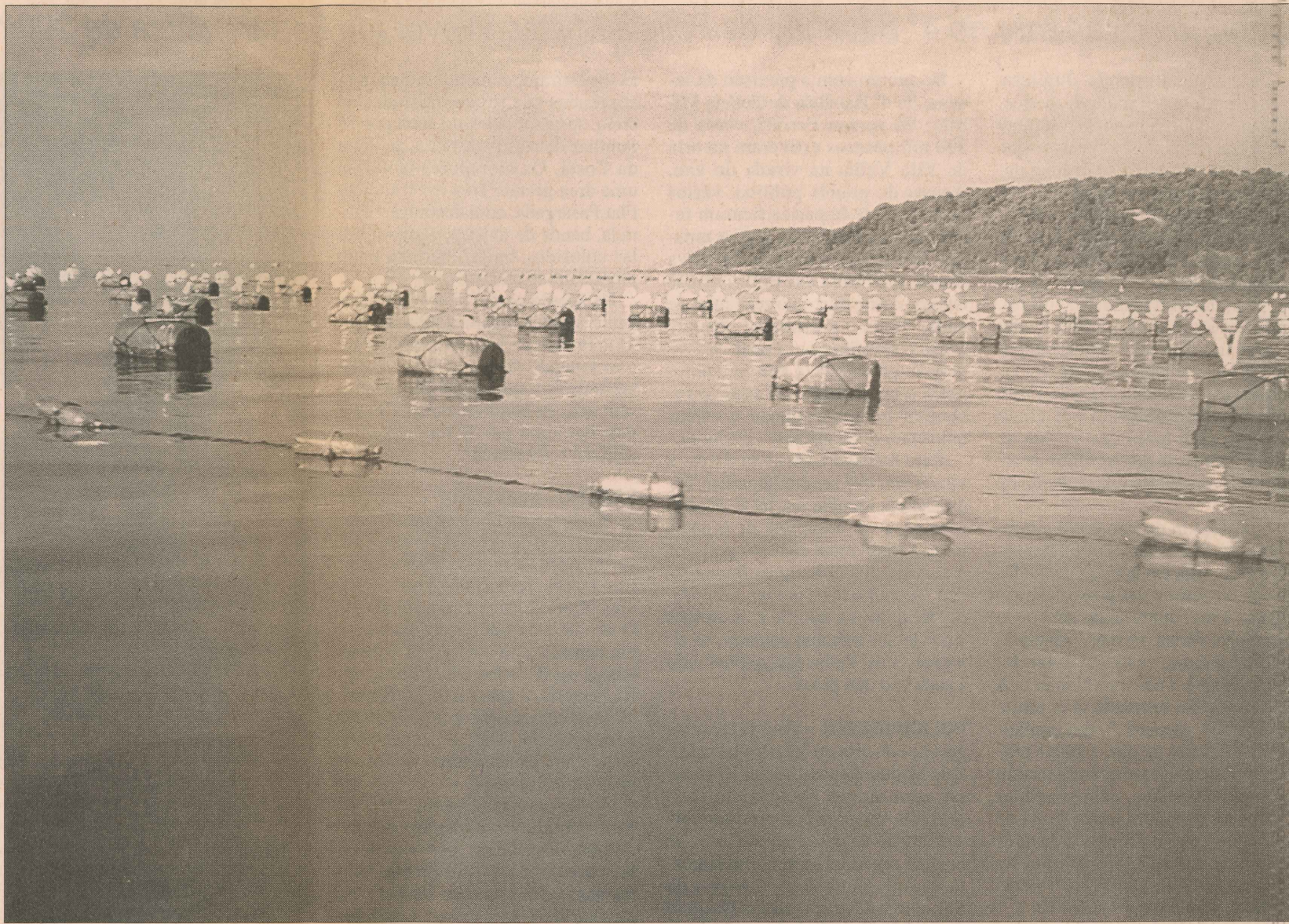
A vocação pesqueira do município de Anchieta, segundo Antônio Carlos Cavalcanti, é um dos principais fatores para estimular o desenvolvimento desse segmento da economia. “Nós estamos buscando alternativas para melhorar a qualidade de vida do pescador, dar sustentabilidade social e garantir a preservação ambiental. A mariscultura envolve a família e cria uma consciência ambiental, pois o

mar quem que ficar limpo e dar retorno financeiro. Como tivemos resultados em outras pequenas colheitas, os pescadores estão estimulados para as próximas, que serão em escala comercial,” disse o secretário de Pesca e Meio Ambiente.

Cada módulo custa, colocado no mar, R\$ 300,00 e produz 400 quilos de sururu desconchado. Os módulos são carreiras de bombonas plásticas de 13 a 60 litros, que seguram as sementes de sururu e ficam submersas. Essas sementes são colocadas dentro de sacos de algodão preso a uma corda. Quando crescem, os mariscos rompem os sacos plásticos, mas permanecem presos às cordas. As colheitas são feitas a cada seis meses.

Onde se localizam as fazendas – enseadas das praias de Parati, Coqueiro, Marvila, Balanço e Inhaúma – um novo ecossistema se forma. As andorinhas do mar estão sendo atraídas para os módulos, assim como cardumes de peixes, que buscam o local para se alimentar. Antônio Carlos anuncia que o próximo passo, em dois anos, será a instalação de atratores de peixes – plataformas móveis que, fundeadas em pontos estratégicos do litoral, servirão de pesqueiros.

O projeto de Cavalcanti é inspirado nas plataformas marinhas da Petrobrás, para onde, mesmo sendo proibida a pesca pela Marinha, os pescadores se dirigem, porque elas funcionam como atratores de peixes. “Esse projeto, como a implantação de rodízios das áreas, tem que ser feito em todo Estado, porque os cardumes estão se esgotando. Temos o apoio do prefeito Moacyr Carone Assad e estamos buscando parceiros”.



Enildo dos Santos

## CULTIVO

O sururu é cultivado em módulos formados por carreiras de bombonas plásticas de 13 a 60 litros, onde são depositadas as sementes dos mariscos