

Cidades

FOTOS: ALESSANDRO DE PAULA



O EMPRESÁRIO Francisco Faleiro, 57, em sua propriedade, a Toca da Truta: região do Caparaó é ideal para a produção do peixe, que exige água limpa e fria

SUL DO ESTADO

Rei das trutas no Caparaó

Empresário capixaba mantém, a 1.100 metros de altitude, em Ibitirama, a única criação do peixe exótico no Estado

Alessandro de Paula
IBITIRAMA

A uma altitude de 1.100 metros, na serra do Caparaó, em Ibitirama, Sul do Estado, o empresário Francisco Faleiro, 57 anos, mantém a Toca da Truta, ou Tecnotruta, a única propriedade produtora da espécie no Espírito Santo.

A Toca da Truta desenvolve, há 22 anos, todo o processo de criação do peixe exótico, desde a fecundação até a fase adulta. Também é possível experimentar, no restaurante, deliciosos pratos feitos a partir desse animal de água doce.

“É o que chamamos de ciclo completo, da reprodução à mesa do cliente”, disse Francisco, que conheceu a produção do peixe durante passeio com a mulher Maristela Caliman Faleiro, 52, em 1988, na Serra da Bucaina, região das montanhas do Rio de Janeiro.

Na época, Francisco, que é natural de Ibitirama, morava no Rio de Janeiro. “Desde criança gostava de peixe. Vivia pescando. Então, pela similaridade das duas regiões, resolvi retornar às origens e criar truta aqui no Caparaó”, explicou.

A truta é um peixe da família *salmonidae*, a mesma do salmão, originário do oeste da América do Norte. Foi introduzido no Brasil em 1949 para povoar rios das regiões serra-

nas. Sua carne é saborosa e de alto valor nutritivo, rica em ômega 3.

Em 1990, Francisco comprou terras na região e começou a implantar seu projeto em 1992. Em 1994, a propriedade começou a produzir. Hoje atende restaurantes e hotéis do Espírito Santo. Boa parte da produção, de 20 toneladas por ano, é consumida no local mesmo, no Restaurante Toca da Truta, que oferece pratos à base de truta, como filé, grelhados e patê.

Segundo Francisco, a região do Caparaó é ideal para a produção desse peixe, que é muito exigente com relação à qualidade da água, que precisa ser limpa, com baixa temperatura e rica em oxigênio.

“Para se ter ideia, a truta precisa de 5,5 miligramas (mg) de oxigênio por litro de água para sobreviver. Peixes tropicais sobrevivem com 0,2 mg a 0,5 mg”, ressaltou.

A água que desce das montanhas do Caparaó, cujo cume é o Pico da Bandeira, com 2.892 metros, percorre 10 quilômetros de corredeiras até chegar à propriedade. Essa agitação, de acordo com Francisco, faz com que a água chegue à propriedade com taxa de até 9,5 mg por litro.



TANQUES usados na produção



CAVIAR DO CAPARAÓ, feito com ovas não fecundadas, é servido com patê de truta e pode ser degustado no período de reprodução do peixe

Iguaria de luxo que faz sucesso nas montanhas

Além da carne de peixe, a propriedade em Ibitirama produz o Caviar do Caparaó, feito com ovas não fecundadas da truta. A iguaria é degustada no restaurante Toca da Truta nos períodos de reprodução, que vai de julho a início de setembro.

Na Toca da Truta, a iguaria normalmente é servida aos clientes em pequenas torradas acompanhadas com patê de truta.

As cores amareladas e vibrantes do caviar dão um toque refinado ao aperitivo.

O caviar mais famoso é feito de ovas do esturjão. A Rússia é o maior produtor do mundo. No Brasil, a iguaria custa a partir de R\$ 700 a lata de 50 gramas. O quilo pode ultrapassar os R\$ 14 mil.

Quanto ao Caviar do Caparaó, o produto ainda não é comercializado. Segundo o empresário Francisco Faleiro, 57 anos, até o último período de reprodução, a iguaria

era oferecida aos clientes do restaurante.

Francisco explica que chegou a fornecer o caviar para um restaurante em Domingos Martins, onde foi muito apreciado.

Agora, ele estuda a possibilidade de aumentar a produção do caviar para comercializá-lo no próximo ano. “Tivemos grande demanda este ano, mas, para trabalhar comercialmente, precisamos nos especializar”, ressaltou.

“Tivemos grande demanda este ano, mas, para trabalhar comercialmente, precisamos nos especializar”

Francisco Faleiro, empresário

Ponto turístico com pescaria e água mineral nas piscinas

A Toca da Truta transformou-se num ponto turístico muito frequentado, principalmente aos finais de semana e feriados. Além da própria truta, que é o principal atrativo, muita gente é atraída pela natureza exuberante e pelas piscinas e ribeirão de água mineral.

A propriedade é rodeada pela floresta do Caparaó. Tanques de decantação repletos de trutas fazem a alegria daqueles que curtem uma pescaria. Ao pescar, é cobrado R\$ 25 pelo quilo do peixe, já limpo.

A propriedade dispõe de duas piscinas, uma destinada ao público adulto com 1,9 metro de profundidade. A piscina infantil tem 30 centímetros. E quem optar, pode se refrescar no ribeirão Calçado.

Mas um dos locais mais badalados da propriedade é o restaurante Toca da Truta, especializado em pratos feitos à base da truta, além de outras opções de comida. Também há variedade de vinhos.



BELEZAS naturais são atrativos

SERVIÇO

Pesque-pague no local

> **A TOCA DA TRUTA**, ou Tecnotruta, está situada no distrito de Santa Marta, zona rural de Ibitirama, no Sul do Estado.

> **QUEM QUISER** ir pela BR-262, deve entrar no trevo de Lúna e seguir até Ibitirama. Na saída de Ibitirama, logo após a ponte, continue à direita em direção a Santa Marta e Pedra Roxa. Há placas sinalizando o caminho a partir de Santa Marta.

> **PELA BR-101**, entre em Cachoeiro de Itapemirim, passe por Alegre e entre à direita em Celina, em direção a Ibitirama. Não atravesse a ponte da cidade. Siga direto em direção a Santa Marta e Pedra Roxa. Placas sinalizam o caminho.

> **A TRUTA** pode ser adquirida no pesque-pague. Após pescar, o peixe é pesado e limpo. Preço: R\$ 25. Também é vendida a truta congelada eviscerada (R\$ 28); o filé espalmado (R\$ 39); e o filé pré-cozido (R\$ 54).

> **RESERVAS** podem ser agendadas pelo telefone (28) 99222-0483.



PROPRIEDADE em Santa Marta