



FOTOS: INCAPER

CAMARÃO de água doce: preço do quilo varia de R\$ 25 a R\$ 40 no mercado

ÁGUA DOCE

Estado é líder na produção de camarão

Sessenta toneladas da espécie gigante da Malásia são produzidas por ano. Número deve ser ampliado com a criação de laboratório

Anna Beatriz Brito

O Espírito Santo é o maior produtor de camarão de água doce do Brasil, com a produção anual de 60 toneladas do marisco. A previsão é que esse número duplique após a conclusão da construção de um laboratório em Governador Lindenberg, município na região Noroeste do Estado, previsto para daqui a seis meses.

O camarão de água doce, também conhecido como camarão gigante da Malásia, é produzido principalmente nos municípios de Governador Lindenberg, São Domingos do Norte e São Gabriel da Palha, todos na Região Noroeste, sendo, ao todo, 40 produtores no Estado.

O marisco é enviado para outros estados brasileiros, principalmente São Paulo. "Só não exportamos mais por falta de produto", disse o gerente de Aquicultura e Pesca do Espírito Santo, Armando Fonseca.

O quilo do camarão da malásia é vendido por entre R\$ 25 e R\$ 40, conforme o tamanho. Segundo informações do extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Jair Toso, o produtor que investe na atividade consegue uma rentabilidade de R\$ 25 mil a R\$ 30 mil, ao ano.

Além disso, o marisco pode ser

utilizado nas mesmas receitas que utilizam o camarão comum.

LABORATÓRIO

Com a instalação do novo laboratório em Governador Lindenberg, será reproduzida a pós-larva da espécie para fornecê-la aos produtores capixabas.

"Hoje o gargalo da cadeia produtiva do camarão de água doce no Estado é a produção de pós-larva (filhote do camarão), que requer tecnologia avançada e controle sanitário extremo. Com esse laboratório, vamos conseguir sanar o principal entrave do setor", afirma Fonseca.

O extensionista do Incaper avalia que a atividade tem forte potencial de crescimento. "A produção brasileira atende a menos de 5% da demanda, então a perspectiva de expansão do mercado de camarão da malásia é promissora".

A implantação do laboratório é uma parceria da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), do Incaper, do Ministério do Desenvolvimento Agrário, da Prefeitura de Governador Lindenberg e da Cooperativa de Aquicultores do Espírito Santo (CEAq), que realizará a gestão do laboratório.

“A produção atende a menos de 5% da demanda. A perspectiva de expansão do mercado de camarão da Malásia é promissora”

Armando Fonseca, gerente de Aquicultura e Pesca do Estado

SAIBA MAIS

Receita da iguaria com requeijão

Ingredientes

- > UM QUILOGRAMA de camarão médio limpo
- > TRÊS colheres de sopa de manteiga
- > MEIA CEBOLA média picada
- > DOIS TOMATES sem pele e sem semente picados
- > TRÊS COLHERES de sopa de molho de tomate
- > 250 GRAMAS de requeijão
- > SUCO de meio limão
- > FOLHAS de alfavaca
- > SAL, PIMENTA branca e ervas finas a gosto

Passo a passo

- > PRIMEIRO, tempere o camarão com sal a gosto, suco de meio limão e folhas de alfavaca
- > MEXA E DEIXE o camarão descansar por 15 minutos

- > DEPOIS DERRETA a manteiga e jogue a cebola
- > MEXA até dourar
- > EM SEGUIDA, despeje o tomate e o molho de tomate
- > DEIXE COZINHAR por alguns minutos
- > DEPOIS, adicione o camarão já temperado
- > MEXA BEM e deixe cozinhar por 10 minutos com a tampa da panela fechada
- > QUANDO O CAMARÃO já estiver cozido, coloque a pimenta e as ervas finas a gosto
- > POR ÚLTIMO, adicione o requeijão e mexa até o queijo desmanchar
- > PARA FINALIZAR, coloque o camarão numa travessa e salpique queijo ralado para dar um gostinho especial à receita



CAMARÃO: formas de preparar

na produção de
de janeiro de