

AGRONEGÓCIO

agronegocio@redgazeta.com.br

A REDE VAI VOLTAR CHEIA NAS LAGOAS DE LINHARES

Grandes produtores de peixe no Norte criam associação para ganhar escala

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

■ Com produção mensal de cerca de 200 toneladas, o município de Linhares, o maior produtor estadual de tilápias, está se preparando para ampliar a produção de peixe altamente tecnicizada em água doce e atender à demanda crescente do mercado interno e externo. Sede de uma das maiores redes de lagoas no país - o complexo tem 69 lagoas -, o município tem grande potencial para expandir a aquicultura.

Na última semana, foi oficializada a formação da Associação dos Aquicultores de Linhares (Aqualin), com 11 associados, que são grandes produtores de peixe no município. Todos eles capacitados pelo Sebrae, informa o fundador da entidade, Paulo Roberto Bourguignon.

“A nossa associação vai buscar, cada vez mais, a organização da atividade para dar sustentabilidade ao setor”, explica. Os peixes criados nas lagoas de Linhares, enfatiza Bourguignon, são de excelente qualidade. A criação de ti-



FOTOS: DIVULGAÇÃO

INVESTIMENTO EM TECNOLOGIA. O uso de tanques-rede na criação de peixes é mais indicado para as tilápias; os criadores devem apostar na pesquisa genética

te qualidade. A criação de tilápias em tanques-rede, evita que o peixe tenha contato com a terra, assegurando a qualidade do pescado.

A produção de tilápias em Linhares é feita em cinco lagoas: do Aguiar, do Limão, Palmas e Palminhas. A atividade, entretanto, pode ser ampliada para outras lagoas existentes no município, lembra Bourguignon. O primeiro passo para a criação de peixes nas lagoas da cidade é buscar o licenciamento ambiental.

IMPORTÂNCIA

Para o secretário municipal de Agricultura, Aquicultura e Abastecimento, Dalziso Armani, a aquicultura tem grande contribuição para o município. "Com a grande extensão e a quantidade de lagoas que temos, a atividade se destaca como uma importante fonte de renda e geração de emprego para o município".

A atividade, lembra Bourguignon, gera mais de 150 empregos diretos. Das cerca de 100 toneladas/mês, produzidas pelos associados da Aqualin, em torno de 90 toneladas

são processadas no frigorífico Ala Pescados, instalado no município. O restante do pescado é comercializado no mercado local e no Estado vizinho de Minas Gerais.

Além dos peixes fornecidos pelos associados da Aqualin, o Ala Pescados processa o pescado de criação própria. Diariamente, são processadas 25 toneladas de filé e, desse total, 15 toneladas são de filé fresco, que chegam, diariamente, aos pontos de venda no Espírito Santo, no Rio de Janeiro e no São Paulo, explica o diretor Administrativo, Vagner Fiorot Fereguetti.

POTENCIAL

O município tem potencial para triplicar a produção de peixes. O mercado é crescente e está aquecido, destaca o diretor. O frigorífico está se preparando para iniciar, nos próximos seis meses, a exportação de parte do peixe que processa. Com a queda na oferta do pescado oceânico, a tendência é de ampliação do consumo de peixes de água doce, ressalta Fereguetti.

Licenciamento é prioridade

A exploração da lagoa requer documentos ambientais em dia e tecnologia para garantir produtividade

■ A produção de tilápias, nas lagoas de Linhares, é desenvolvida de acordo com os critérios estabelecidos para a obtenção de um produto de qualidade e com boa produtividade. Para começar o produtor precisa do licenciamento ambiental para exploração sustentável da lagoa.

Outro destaque é a genética dos peixes. Os produtores, depois de pesquisas, optaram pela tilápia "supreme", de genética mais avançada. Segundo o fundador da Associação dos Aquicultores de Linhares (Aqualin), Paulo Roberto Bourguignon, por ser mais encorpada a variedade garante melhor rendimento.

No processamento do pescado, o rendimento de filé da su-



QUALIDADE. É preciso impedir o contato dos peixes com a terra

preme é de 38%, enquanto que o rendimento de filé da tilápia do Nilo é de 28%, explica. Os produtores utilizam também os alevinos sexados (modificados geneticamente), com 99% de machos, o que assegura maior crescimento dos peixes.

Outra indicação de tecnologia de ponta é a utilização de

tanques-rede na criação dos peixes. Uma das vantagens, além do controle de todas as etapas da criação, é impedir o contato dos peixes com a terra, assegurando a qualidade da carne e melhor sabor. A criação também é de qualidade assegurada, o que garante o bom desenvolvimento das tilápias.

Ponto de Vista

Pimenta é alternativa no Norte do Espírito Santo

JOSÉ ANTONIO BOF BUFFON
Presidente do Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes)

■ Especiaria apreciada nas melhores cozinhas internacionais, a pimenta-rosa, fruto da aroeira, é um bom exemplo de como a diversificação agrícola pode criar oportunidades de acordo com as vocações locais no Espírito Santo. Produtores do Norte capixaba, especialmente em São Mateus e em Conceição da Barra, começam a plantar a pimenta-rosa em escala comercial.

Até há pouco tempo, o plantio e a extração da pimenta-rosa eram atividades desestruturadas, artesanais e pouco exploradas comercialmente.

A instalação de beneficiadoras do produto para a exportação, no Norte do Estado, incentivou os produtores locais a buscarem assistência técnica adequada e a ousar. O que antes era uma atividade de extrativismo primário passou a ser uma cultura com boas práticas de plantio, de controle e o melhor: com mercado garantido.

A aroeira começa a se firmar como uma cadeia produtiva viável em São Mateus e em Conceição da Barra. Apesar de vir ganhando os mercados internacionais, a pimenta-rosa, o fruto "de ouro" da aroeira, ainda não abarca fatias do mercado brasileiro.

Os produtores da planta ainda têm dificuldades de conseguir crédito, e ainda falta desenvolver outras formas de aproveitamento do produto, como exemplo a utilização das suas propriedades anti-inflamatórias. O mais importante, no entanto, já foi feito: demos os primeiros passos.

O bom da roça

CANJIQUINHA COM COSTELINHA DE PORCO

Ingredientes:

- 500 gramas de canjiquinha de milho
- 1 quilo de costelinha de porco (magra)
- Alho, sal, pimenta a gosto.
- Colorau
- 3 pimentões pequenos (1 verde, 1 amarelo e 1 vermelho)
- 1 cebola grande

- 3 tomates maduros
- Couve picada bem fina
- Cenoura picada
- Tempero verde (cebolinha e salsinha)

Preparo

- Em uma panela colocar a costelinha e um pouco de óleo, o colorau, sal e alho e refogar. Acrescentar água para que ela possa ir cozinhando até ficar num ponto que a carne esteja

bem macia. Acrescentar a cenoura e deixar cozinhando junto com a carne até ficar al dente. Em panela de pressão, colocar a canjiquinha, deixar cozinhar por 15 min. Quando estiver cozida, transferir a canjiquinha para a panela onde a costelinha está sendo preparada, e acrescentar os pimentões, a cebola, o tomate e, por último, a couve e o tempero verde.

Cenas rurais

Mande sua foto curiosa para agronegocio@redgazeta.com.br

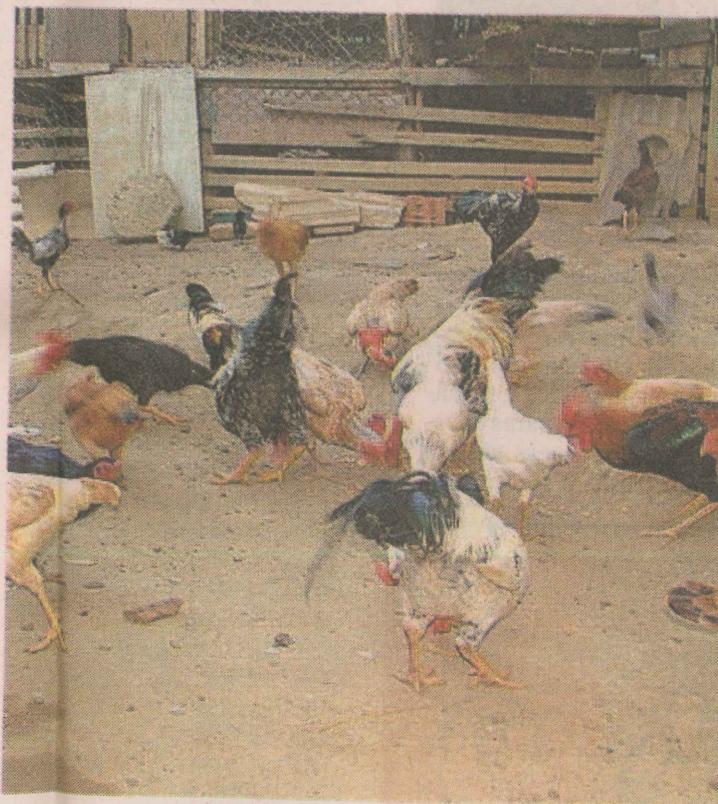


FOTO DO LEITOR:

JÚLIO PALASSI

Cena rara nos quintais, que foi registrada em Viana: a criação de galinhas soltas.

Agenda

Curso de Aplicação de Agrotóxicos

DATA: 18 A 20 DE MAIO

LOCAL: COMUNIDADE DE CÓRREGO DA AREIA, EM CASTELO

TEL: (28) 3542.6333

Curso sobre Pecuária Sustentável

DATA: 19 A 20 DE MAIO

LOCAL: SANTA RITA, EM IBITIRAMA

TEL: (28) 3569.1351

Curso Prático de Cafeicultura

Sustentável

DATA: 19 E 20 DE MAIO

LOCAL: CASA DO AGRICULTOR, EM DIVINO DE SÃO LOURENÇO

TEL: (28) 3551.1139

IV Encontro de Cafeicultores de Dores do Rio Preto

DATA: 21 DE MAIO

LOCAL: PROPRIEDADE DE MANOEL PROTÁZIO DE ABREU, FORQUILHA DO RIO, DISTRITO DE PEDRA MENINA, EM DORES DO RIO PRETO

TEL: (28) 3559.1442

Curso de Turismo Rural II

DATA: 24 A 26 DE MAIO

LOCAL: APIACÁ, SEDE DO MUNICÍPIO

TEL: (28) 3557.1861

Curso de Administração dos Recursos da Família

DATA: 24 A 26 DE MAIO

LOCAL: ASSENTAMENTO TEIXEIRINHA, EM APIACÁ

TEL: (28) 3557.1861