

FOTOS: JÚLIO HUBER

O PISCICULTOR RICARDO BASÍLIO (à esquerda) mostra pirarucu criado na Fazenda Matutina, localizada no município de Laranja da Terra

PISCICULTURA

Produtor cria 100 mil peixes por dia em Laranja da Terra

Ricardo Basílio é o maior produtor de peixe em cativeiro no Estado. Por ano, são 35 milhões de filhotes criados em 127 tanques

Julio Huber
LARANJA DA TERRA

Com uma produção de 35 milhões de peixes por ano - numa média de quase 100 mil por dia - para abastecer tanques de todo o Brasil, o piscicultor Ricardo Francisco de Souza, conhecido como Ricardo Basílio, 51 anos, de Alto Taquaral, Laranja da

Terra, região centro-serrana do Estado, é considerado o maior produtor de filhotes de peixes do Espírito Santo. Atualmente ele ocupa o terceiro lugar nacional em criação e comercialização de alevinos (filhotes de peixe).

Seu projeto, Aquicultura Vale dos Lagos, na Fazenda Matutina, começou há seis anos com a tilápia, peixe que hoje representa cerca de 60% de toda a produção.

A estrutura foi crescendo e, nos últimos dois anos, a produção de alevinos foi ampliada. Hoje são 33 espécies de peixes criadas em 127 tanques da propriedade. A carpa é a segunda colocada em número de produção.

Além de abastecer o Espírito Santo, os alevinos de tilápia são

ainda bastante comercializados para produtores do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia. O tambaqui, o pacu, o tambacu e a pirapitinga também se destacam nas vendas.

A forma de produzir os alevinos varia de acordo com a espécie. A tilápia, por exemplo, põe os ovos

“ Se conseguirmos atingir 60 milhões por ano, provavelmente seremos o maior produtor de alevinos do Brasil ”

Ricardo Basílio, produtor do município Laranja da Terra

no fundo do tanque, que são fecundados com o esperma do macho. Em seguida a fêmea armazena os ovos na boca, de onde são colhidos e levados para o laboratório. Após cerca de 48 horas, nascem os alevinos.

Já os filhotes de pirarucu são capturados alguns dias após o nascimento, quando sobem para a superfície. Em média, cerca de 60% dos alevinos de peixes chegam à fase adulta. Ricardo, um apaixonado por peixes, revelou que a sua fazenda tem capacidade de produzir 60 milhões de alevinos por ano.

“Queremos aumentar a cada ano a produção para viabilizar a estrutura. Se atingirmos 60 milhões por ano, provavelmente seremos o maior produtor do Brasil”.

Pirarucu pode pesar até 360 quilos e atingir três metros

Peixe exótico, natural da bacia Amazônica, o pirarucu tem ganhado destaque na produção da Fazenda Matutina. Segundo Ricardo Francisco de Souza, o Ricardo Basílio, no Estado há pelo menos três criadores do peixe para engorda. Na produção de alevinos de pirarucu, ele é o único no Espírito Santo, com oito anos de experiência.

Podendo atingir até 360 quilos e três metros de comprimento, o pirarucu é um dos maiores peixes de água doce do mundo, conhecido também como o bacalhau da Amazônia. O papel do macho é proteger a prole por seis meses.

Nas primeiras semanas de vida, os filhotes nadam sempre em torno da cabeça do pai, que os mantém próximos à superfície, facilitando-lhes o exercício da respiração aérea.

Uma característica interessante do pirarucu é a sua lealdade. Segundo Ricardo Basílio, após formar o casal, o pirarucu é fiel por toda a vida. “Tenho 34 matrizes, algumas com até 150 quilos. Deses, só dois casais estão produzindo. Isso porque é muito difícil eles formarem um casal, mas quando formam é para a vida inteira”, explica.

Se introduzir um outro macho no tanque onde existe um casal, o macho briga com o intruso até o jogar para fora. “O pirarucu é um peixe mais fiel que o ser humano”, afirma Basílio. O filhote de pirarucu custa entre R\$ 3,00 e R\$ 200,00 a unidade.

Até hoje ainda não se conseguiu reproduzir pirarucu em laboratório. Os filhotes são capturados enquanto sobem para a superfície para respirar, com cerca de 30 dias, e são treinados a consumirem ração. Na natureza o índice de sobrevivência é de cerca de 2%. Já em criadouros pode chegar a 90%.

O período de produção vai de novembro a abril. Com 60 dias de vida, os filhotes já estão treinados a consumirem ração e podem atingir 20 centímetros de comprimento. “O pirarucu chega a produzir 16 quilos de carne por ano e custa cerca de R\$ 20,00 o quilo”, informou Basílio.

Comércio com estados de várias regiões brasileiras

Cerca de 70% de toda a produção da Fazenda Matutina fica nos açudes do Espírito Santo. O restante é comercializado para a maioria dos estados brasileiros.

“A maior procura é de estados do Centro Oeste, Norte e Nordeste”, explica Ricardo Basílio.

O transporte é por avião ou em caminhão, depende da quantidade de peixes e da distância. Recentemente Ricardo mandou carpas e pial para o Acre, no Norte, que fica a mais de 4 mil quilômetros de distância do Espírito Santo.

SAIBA MAIS

Espécie engorda até 16 quilos por ano

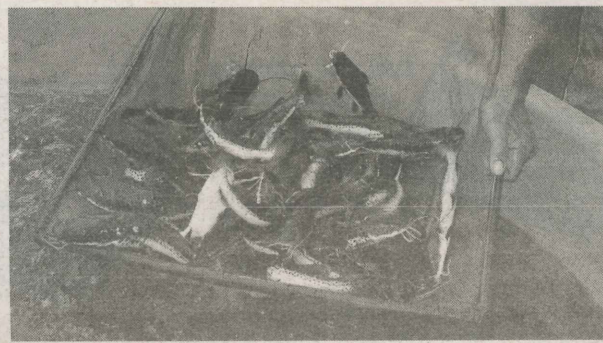
- > SÃO CRIADAS 33 espécies.
- > ANUALMENTE são produzidos cerca de 35 milhões de alevinos.
- > MENSALMENTE são gastos 15 mil

- quilos de ração.
- > A FAZENDA possui 54 hectares de água, o que corresponde a 1,5 milhão de metros cúbicos.

- > UM QUILO de pirarucu custa cerca de R\$ 20,00. Um quilo de tilápia custa cerca de R\$ 4,50.
- > A INTENÇÃO é ampliar a produção para 60 milhões de alevinos por ano

TEMPO DE ENGORDA

- > TILÁPIA: com seis meses de idade, atinge o peso ideal para o consumo, que é, em média, 500 gramas.
- > TAMBAQUI: entre um ano e um ano e meio, atinge até 2,5 kg, ideal para o consumo.
- > CARPA: pode atingir o peso ideal (de 2 a 5 kg) com um ano e meio.
- > PIRARUCU: a cada ano pode engordar até 16 quilos.



PEIXES da Fazenda Matutina. Por mês, são gastos 15 mil quilos de ração na propriedade



TANQUES onde peixes são criados

PISCICULTURA

Espécies nativas de volta aos rios

LARANJA DA TERRA

Há alguns anos os rios e os córregos do Espírito Santo eram habitados por diversas espécies de peixes. Com o passar dos anos, o assoreamento e os agrotóxicos usados em plantações nas beiras dos rios foram dizimando os peixes.

O empresário Ricardo Basílio pretende produzir espécies nativas de cada região para repovoar os rios capixabas.

“Estamos com a ideia de produzir piaba, traíra, acará, pial vermelho, cascudo, bagre, pintado e outros. Queremos voltar a produzir esses peixes para repovoar os rios e também para atender ao mercado consumidor dessas variedades”, explicou Basílio.

Algumas espécies, como pintado, já são criadas no local.

Ele acredita que em alguns anos os governos devem incentivar os produtores rurais a reintroduzirem peixes em rios.

“Com o passar dos anos os peixes dos nossos rios e córregos foram acabando. A poluição é o principal fator para essa diminuição das espécies nativas. O consumo desordenado do homem é outro fator prejudicial”, afirma.

A Fazenda Matutina, onde são criadas as 33 espécies de peixes, armazena cerca de 54 hectares de água, o que corresponde a 1,5 milhão de metros cúbicos.

Segundo Ricardo Basílio, além de atuar na produção de peixes, a propriedade também cumpre uma outra função, de caráter social e ecológico: ela funciona como uma indústria de água.

“Além da criação de peixes, a minha fazenda funciona como depósito de água, pois em períodos secos a água armazenada aqui abastece toda a região”, explica o piscicultor capixaba.

OS NÚMEROS

33 espécies de peixes são criadas na Fazenda Matutina

54 hectares de área são usados na produção

1,5 milhão de metros cúbicos de água é utilizado na propriedade



O PINTADO é uma das espécies nativas que já são criadas na fazenda, que quer ampliar ainda mais sua produção

Produção de tilápia está em alta

Nos últimos anos, a produção de tilápia vem crescendo no Estado. Segundo dados do Sebrae-ES, 90% da produção de pequenas propriedades é comercializada no Espírito Santo. A procura pelo filé da tilápia é cada vez maior em restaurantes de todo o Estado.

Em Santa Leopoldina, a empresa Piscicultura Barra do Mangaraí tem se destacado na produção de

tilápia em tanques-rede e de pratos feitos com o peixe. Uma das novidades é a pururuca do couro da tilápia, que ganhou destaque no concurso Roda de Boteco.

“Também temos a pizza, pastel e quibe de tilápia. Estamos apostando na diversificação para agradar o consumidor”, disse um dos proprietários da empresa, Marco Aurélio Morosini.

Na propriedade são produzidas entre 1,5 e duas toneladas de filé de tilápia por mês.

A Associação Capixaba de Aquicultura (Aca) agrega cerca de 30 produtores de peixe e camarão de 12 municípios capixabas. Esse grupo, que recebe apoio de diversas instituições, tem uma unidade de beneficiamento em Muniz Freire, na região do Caparaó.

Criação de trutas ganha destaque em nível nacional

Em Ibitirama, na região do Caparaó, a empresa Tecnotruta, especializada na criação de truta, está alcançando destaque nacional na venda do peixe. Além de comercializar para o Rio de Janeiro e São Paulo, parte da produção está sendo absorvida no Estado.

A truta pode ter até cerca de 60 centímetros de comprimento e pesar até dois quilos. O proprietário da empresa, Roberto Lemos, explica que ela é utilizada para o preparo de diversos pratos.

Na propriedade, que também conta com um restaurante, a truta ao molho de vinho é um dos pratos mais procurados.

A coordenadora estadual de Aquicultura do Incaper, Juliana de Barros Vale, informou que por ano são produzidas cerca de 4 mil toneladas de peixes no Estado. A tilápia corresponde pela maior parte da produção.

“Nos últimos anos tem crescido a produção das mais variadas espécies de peixe e do camarão da água doce. Mas não temos uma produção de alevinos suficiente”.

Muitos produtores têm colocado no mercado alevinos com baixo potencial genético, o que prejudica o desenvolvimento do setor.

“No Estado, existem cerca de três laboratórios que produzem alevinos com qualidade. Infelizmente existem muitos amadores entrando no ramo”, afirma.

Sem liberdade de imprensa, esta seria a única testemunha.

Nos últimos 30 anos, o país passou por mudanças decisivas. E os jornais foram os olhos e os ouvidos de milhões de pessoas durante o processo. Graças ao trabalho da imprensa, o cidadão teve acesso a informações preciosas que se tornaram o que mais interessa numa democracia: opinião.

Associação Nacional de Jornais.
Há 30 anos lutando pelo que a sociedade tem de mais valioso: a liberdade de expressão.

ANJ ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE JORNALIS