

VOCAÇÃO PARA A PISCICULTURA NA REGIÃO CENTRO-SERRANA SUL, A CRIAÇÃO DE TILÁPIA TEVE CRESCIMENTO DE 50% NOS ÚLTIMOS DOIS ANOS

# Negócio que é um filé

**Lucro bruto gerado pela filetagem de tilápia no interior é de R\$ 4,5 mil por semana**

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

A criação de peixes está se tornando uma rentável alternativa nas áreas rurais do Estado. Desde que na propriedade exista água disponível e áreas planas para a construção dos açudes ou tanques.

No Sítio do Imperador, na localidade de São Bento do Chapéu, em Domingos Martins, a criação e o processamento de tilápias são as principais atividades de Flávio Wruck.

Ele iniciou a produção em 2000, instalou uma filetagem e hoje compra peixe de outros produtores – agregando 30% de valor ao produto (antes apenas o peixe inteiro era comercializado), vendido na Região Serrana e na Grande Vitória.

Além do filé, Wruck vende a tilápia eviscerada (o peixe limpo, mas inteiro), que os restaurantes servem frita ou assada para substituir o peirão, que está cada vez mais escasso. Outro produto, que será lançado nas próximas semanas, é o quibe de tilápia, feito com os pequenos pedaços que são retirados do peixe, na produção do filé.

Hoje, Wruck compra peixes de produtores da própria região, e de Linhares e Aracruz. Com aumento do volume de peixe processado, o piscicultor emprega 12 pessoas – dois homens e 10 mulheres – moradores da região, que trabalham na filetagem de dois a três dias por semana. O rendimento bruto da filetagem é de cerca de R\$ 4,5 mil por semana.

A propriedade de Wruck pertence à sua família desde 1888, data que consta da primeira es-

critura da área de cinco alqueires, adquirida por seu bisavô, que veio da Alemanha. Várias atividades foram desenvolvidas na propriedade, mas a aposta agora é na piscicultura.

**DEMANDA.** São cerca de 400 quilos de filé por semana e o volume ainda é pequeno para atender ao mercado crescente, explica Wruck. Em 2004, a produção do Sítio Imperador foi de quatro toneladas de tilápia por semestre. Neste ano, subiu para 20 toneladas, um volume cinco vezes maior.

Viveiro de qualidade, alevinos de boa genética e ração de boa qualidade. Esses são os três fatores que devem ser observados para a obtenção de bons resultados na criação de tilápias, avalia Wruck. A formulação da ração específica para peixes, desenvolvida pela Nutriave, de Viana, também contribuiu para o aumento da produtividade.

Além de sua vocação para o empreendedorismo, Wruck conta com o apoio técnico do Sebrae e do Centro de Tecnologia em Aqüicultura (CTA) para o bom desempenho da atividade. Segundo dados do CTA, a atividade beneficia cerca de mil famílias de pequenos produtores rurais e pescadores artesanais no Estado.

Na Região Centro-Serrana Sul, a criação de tilápia teve crescimento de 50% nos últimos dois anos. Segundo o CTA, o programa Peixe na Mesa Sul projeta a comercialização de 120 toneladas de tilápia neste ano.

O NÚMERO

20 ton.

É a produção semestral de tilápia do Imperador. Em 2004, eram quatro toneladas, um volume cinco vezes menor.



**APOSTA.** Além do filé, Flávio Wruck vende a tilápia eviscerada (o peixe limpo, mas inteiro), que os restaurantes servem frita ou assada. Acima e à direita, o próximo lançamento do sítio do Imperador: quibe de tilápia. FOTO: GILDO LOYOLA

# Ração específica e de qualidade é essencial

Com um alimento único para cada ciclo do peixe, é possível obter mais carne em menos tempo

Alimentar os peixes de forma correta e usando a ração adequada, além de reduzir o custo, contribui para aumentar a produtividade e ampliar o lucro dos piscicultores. Foi seguindo esse raciocínio que o produtor Flávio Wruch buscou a Nutriave, montou uma parceria, e o desempenho cresceu vertiginosamente.

A pedido do piscicultor, a Nutriave, com sede em Viana, formulou uma ração específica para a produção de tilápias e que atende aos diferentes ciclos da cultura, que vai da pós-larva ao acabamento. Hoje os piscicultores do Estado podem contar com ração de boa qualidade, produzida aqui e, ainda, reduzir, pelo menos, 10% no custo do transporte.

A Nutriave, que está no mercado há 17 anos, produz 85 diferentes itens de ração para animais e aves. Somente



**FABRICADO NA REGIÃO METROPOLITANA.** Marco Túlio Mol, gerente comercial da Nutriave, mostra o que sua empresa fabrica em Viana: rações específicas para diferentes grupos de peixes. FOTO: GILDO LOYOLA

para alimentação de peixes são cinco itens, explica o gerente comercial, Marco Túlio Mol. Além da formulação diferente, com nutrientes específicos para peixes, este tipo de ração é "extrusada".

Ou seja, é cozida em elevada temperatura, que a faz ex-

pandir. A expansão, por conta da bolha de ar, faz com que a ração flutue, destaca Mol. As rações para peixes, a Propeixe, foram formuladas com base em informações de técnicos e veterinários.

Com a ração específica para cada ciclo do peixe, é possível

a obtenção de maior volume de carne em menor tempo. A aceitação da ração no mercado local é tão boa que nos últimos dois anos a produção triplicou, conta Mol. "Conseguimos quebrar o paradigma de que o que vem de fora é melhor", frisa o diretor da Nutriave.

## Seminário promove troca de experiências

◆ Cachoeiro sedia Encontro Regional de Aqüicultura, com espaço para o debate da produção de tilápias

◆ Será realizado, em Cachoeiro de Itapemirim, na próxima sexta-feira, dia 13 de julho, o Seminário Regional de Aqüicultura (Seraqui). O evento visa a promover o intercâmbio de informações e de ex-

periências por meio do repasse de novas tecnologias de produção e da integração da cadeia produtiva.

Com ênfase na realidade local, a programação do evento contará com pales-

tras, painéis e debates com a participação de especialistas do setor de renome estadual e nacional.

A primeira edição do Seraqui também apresentará as experiências de sucesso de piscicultores integrados à Associação Capixaba de Aqüicultores (ACA) e da Associação de Pescadores da Lagoa do Juara

(APLJ), com a produção comercial da tilápia.

O seminário será realizado no auditório do Serviço Social do Transporte e do Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte (Sest/Senat) de Cachoeiro de Itapemirim a partir das 8h30. Outras informações podem ser obtidas pelo telefone (27) 3521.1385/1963.

## Agenda agrícola

### Oficina técnica de preparo correto do café

- Data: 12 de julho
- Local: Mantenópolis, sede
- Tel.: (27) 3758.1202

### Dia Especial em Café Conilon

- Data: 12 de julho
- Local: Comunidade de Gabriel Vargas, distrito de Anutiba, em Alegre
- Tel.: (28) 3522.4247

### Dia de Campo sobre Pecuária Leiteira

- Data: 13 de julho
- Local: Viveiro Municipal, Juá, em João Neiva
- Tel.: (27) 3258.4182

### Oficina Técnica de Agregação de Valor aos Produtos Agrícolas

- Data: 13 de julho
- Local: Mantenópolis, sede
- Tel.: (27) 3758.1202

### Oficina de Preparação Básica e Culinária do Café

- Data: 13 de julho
- Local: Igreja da Bateia, em Castelo
- Tel.: (28) 3542.6333

### Oficina Técnica de Elaboração de Pomada de Própolis

- Data: 14 de julho
- Local: Mantenópolis, sede
- Tel.: (27) 3758.1202

### Excursão sobre Agroturismo

- Data: 17 de julho
- Local: Santa Teresa
- Tel.: (27) 3758.1202

### Semana da Agricultura Familiar

- Data: 19 a 22 de julho
- Local: Anchieta
- Tel.: (27) 3337.6222

### XV Exposição Agropecuária de Apiacá e 2ª Amostra de Animais da Raça Brahman

- Data: 19 a 22 de julho
- Local: Parque de Exposição, em Apiacá
- Tel.: (28) 3557.1861