

Semana Santa tem pescado garantido

AJ 23 275



O peixe de água doce, produzido em Marechal, vai abastecer a Grande Vitória

ROBERLY PEREIRA

Marechal Floriano - Vinte e cinco toneladas de peixes de água doce, criados num sítio em Boa Esperança, na zona rural de Marechal Floriano, foram retirados no fim de semana do açude de criação. O pescado será comercializado *in natura*, na Semana Santa, em mercados da Grande Vitória, litoral capixaba, São Paulo, Minas e Rio de Janeiro.

Dezenas de proprietários rurais da Região Serrana aderiram ao sistema de piscicultura, graças a alta rentabilidade e a garantia de comercialização.

O proprietário rural Pedro Venturini, dono do Sítio Paraju I, onde foram criados os peixes, disse que já trabalha há mais de cinco anos no ramo da piscicultura e vende a produção para empresas de Vitória, que abastecem várias cidades. "Conseguimos ven-

der o quilo por R\$ 2,00, o que é um bom negócio", afirma.

Os peixes recebem um tratamento adequado, com ração vitaminada e verduras, em açudes preparados com adubo apropriado, calcário, uréia e esterco. O tanque de criação do Sítio Paraju I, possui cerca de 15 mil metros quadrados, com profundidade variável de 80 centímetros a cinco metros.

A empresa possui outros campos de criação das espécies. "Neste açude introduzimos 62 mil filhotes das espécies carpa capim, piau-açú, tilápia tailandesa, curimbatá, jundiá, trairão, pirapitinga, tambaqui e outros produzidos em Itarana, Cariacica e Vila Pontões. Capturamos peixes de um a 12 quilos".

As comportas do açude foram abertas há uma semana. "Fazemos o processo de depuração, deixando os peixes sem alimento na semana que antecede a remoção. Já fora da água, ele recebe um choque térmico para o abate. Depois é congelado e transportado em caminhões frigoríficos". Cinquenta homens trabalharam durante dez horas para retirar os peixes, com uma rede de 40 metros.

Produção

No último fim de semana, cinquenta homens trabalharam durante dez horas para retirar os peixes do açude. O quilo deverá ser vendido a R\$ 2,00

Roberly Pereira