

Bolinho de peixe gera renda em Regência

Pescadores incrementam produção para atender à demanda na Semana Santa

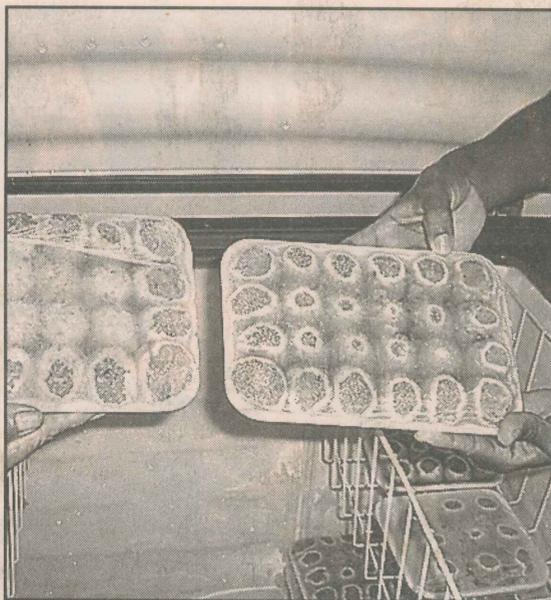
ZENILTON CUSTÓDIO

Linhares - Sucursal - A fábrica de bolinhos de carne de peixe da Associação de Pescadores de Regência, no litoral de Linhares, está incrementando a produção para atender a demanda de consumo da Semana Santa. A principal novidade é o lançamento da guaibira salgada, mais conhecida na região como "bacalhau de pobre", no mercado.

A fábrica já existe há cerca de três anos, mas ficou parada durante cerca de oito meses e retomou as atividades no final do ano passado. Atualmente a indústria trabalha com uma produção média de 200 bandejas de bolinhos de peixe por semana. O produto é comercializado em bares e restaurantes de Linhares, Aracruz e Grande Vitória.

A principal matéria-prima da fábrica de bolinhos de Regência são os pequenos peixes que caem nos balões camaroneiros que operam na costa local. Sem nenhum valor comercial, os peixinhos que antes eram descartados são vendidos para a entidade por R\$ 0,50 o quilo. Na fábrica eles são limpos, moídos, temperados e transformados em bolinhos.

A partir deste mês, conforme explicou Débora Barcelos Peçanha, que coordena as atividades da pequena indústria, a produção será reforçada



Zenilton Custódio

Produtos

Além dos bolinhos de peixe, a fábrica da Associação de Pescadores de Regência aposta ainda na produção da guaibira salgada, peixe comum no litoral da região

da com a safra de manjuba do Rio Doce, peixe que também é disputado por indústrias do Estado de São Paulo.

Novidade

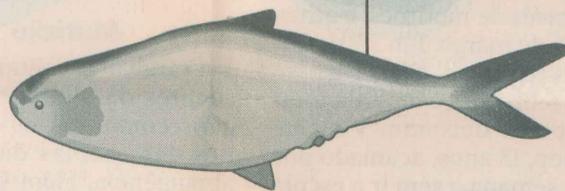
Para a Semana Santa a principal novidade entretanto, será a introdução de um novo produto no mercado. Trata-se da guaibira, um peixe sem valor comercial na região, mais conhecido como "bacalhau de pobre". É que para ser consumido com melhor proveito, ele deve ser salgado, secado ao sol e desfiado na panela, como o bacalhau. Os pescadores garantem que não há muita diferença da carne de um para o outro.

A carne pode ser semelhante, mas os preços são bem diferentes. Em Regência, uma guaibira, que chega a pesar até três quilos, é vendida por R\$ 3,00. Segundo Débora o preço do peixe salgado ainda não foi definido.

Saiba mais

Também conhecida como guavira, a guaibira de Regência é pescada de março a maio em redes de espera armadas em áreas mais profundas

Trata-se de um peixe - da família carangiade - muito apreciado por quem pratica pesca submarina



É um peixe de pouca carne e sem escamas (couro)

A guaibira é salgada e secada ao sol, em um processo que demora cerca de dois dias

A carne é consumida desfiada, geralmente acompanhada por batatinha

Produção

A produção da pesca da guaibira varia de um ano para o outro, influenciada por fatores ainda desconhecidos pelos pescadores de Regência. Mas a estimativa média é de uma produção de **20 toneladas por temporada**

