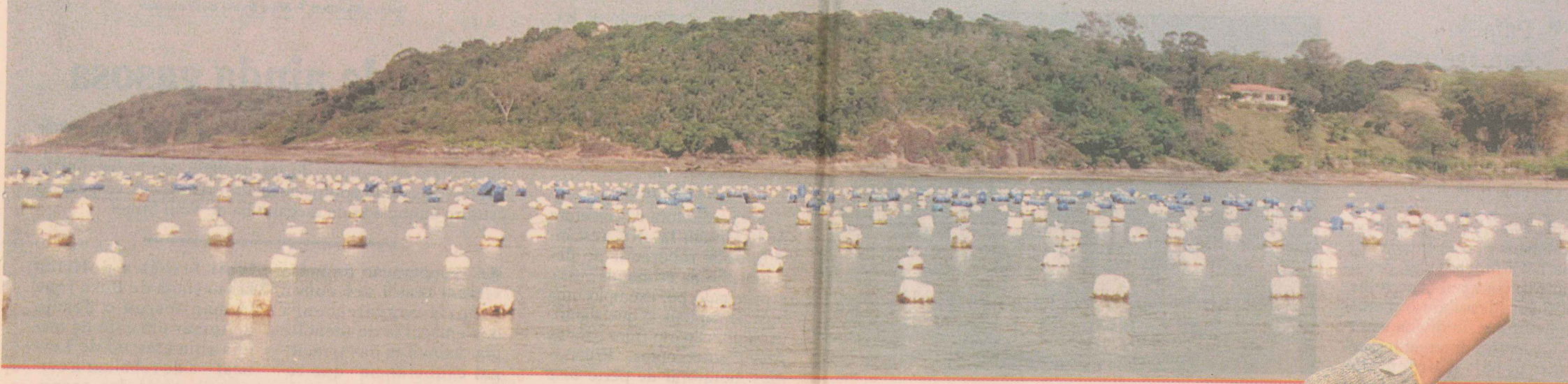


AGRONEGÓCIO

Associação dos Maricultores do município destaca que a atividade garante salário fixo a 35 famílias, o que nem sempre ocorre com pescadores que atuam em alto-mar

Rita Bridi



Sururu garante renda estável em Anchieta



Em Anchieta, 35 famílias de pescadores se dedicam à maricultura, atividade iniciada em 1999 e que vem se expandindo a cada ano. Elas estão produzindo uma variedade de mexilhão, o Perna Perna, popularmente chamado de sururu. A atividade garante a cada família renda mensal de dois salários mínimos, informa o presidente da Associação dos Maricultores de Anchieta (AMA), Pedro Gonçalves da Silva.

pesca em alto mar para dedicar todo o tempo ao cultivo do mexilhão. Com a produção de ostras, no próximo ano, a renda das famílias será ampliada.

O engenheiro de pesca do Incaper de Anchieta, Antônio Carlos Cavalcanti de Souza, informa que os parques de cultivo do mexilhão ocupam área de 29 hectares e ainda estão em processo de licenciamento ambiental. Ele ressalta entretanto, que para a ocupação das áreas onde es-



SABOR

A carne de rã, além de saborosa, pode ser usada para fins medicinais. Ela é recomendável para quem tem alergia ou problemas estomacais e intestinais. Pode ser consumida frita ou como moqueca

**QUILO DE
COXA DE RÃ
CHEGA A
R\$ 57,20**

ciação dos Maricultores de Anchieta (AMA), Pedro Gonçalves da Silva.

O resultado com a cultura do mexilhão é tão positivo que os pescadores, em parceria com o Incaper, a Prefeitura de Anchieta e a Ufes, estão desenvolvendo um projeto para o cultivo de ostra exótica, a *Crassostrea gigas*. A primeira experiência foi surpreendente e os pescadores retiraram do parque de cultivo ostra com tamanho de 30 centímetros, revela o presidente da AMA.

A produção de mexilhão nos quatro parques de cultivo já instalados na costa de Anchieta é de grande importância para o sustento das cerca de 140 pessoas das 35 famílias que participam do projeto. Com a venda da produção as famílias tem garantia de renda mensal, o que nem sempre ocorre com os pescadores que pescam em alto mar.

Gonzaga disse que dois pescadores que participam do projeto já abandonaram a

ciamento ambiental. Ele ressalta entretanto, que para a ocupação das áreas onde estão instalados os parques de cultivo, houve ampla discussão com a comunidade.

Os parques, explicou, não interferem na área de pesca e navegação e não têm conflito com a balneabilidade. A prefeitura, lembrou, já promoveu três festivais de frutos do mar e o mexilhão produzido nos parques de cultivo, inclusive, foi servido aos participantes.

Os parceiros do projeto para a criação de ostra exótica estão também desenvolvendo um projeto para a criação de ostra nativa, a *Crassostrea rhizophorae*, na área do mangue abrigado. O projeto, entretanto, só poderá ser implantado quando a municipalidade implementar o sistema de tratamento de esgoto para retirar os dejetos da área de mangue. A implantação do projeto de tratamento de esgoto deverá estar concluída no final do próximo ano.

alergia ou problemas estomacais e intestinais. Pode ser consumida frita ou como moqueca

Fotos de Fábio Vicentini



VARIEDADE

Os profissionais que atuam no setor já pensam em expandir as atividades com a ostra, por exemplo

O gosto pela carne de rã e o grande potencial do mercado levaram o empresário Luiz Antônio Alochio a instalar, em 1997, o Ranário Bela Vista, que tem capacidade para abrigar 100 mil rãs por mês. No período de entressafra, vai de abril a setembro, o número de rãs diminui. Atualmente o ranário está com 30 mil anfíbios, mas Alochio planeja aumentar a produção e também investir em um abatedouro.

Foi exatamente pela falta de um abatedouro que ele perdeu a primeira oportunidade de exportar a produção. O quilo da coxa de rã está cotado em US\$ 20,00, ou R\$ 57,20, um preço altamente remunerador. Alochio que, durante a infância trocava horas de sono pela caça de rãs nos córregos da propriedade, localizada em Serra das Garças, a 30 quilômetros da sede de Anchieta, diz que vai lutar para recuperar a oportunidade de vender pelo menos parte de sua produção para o mercado externo.

O quilo da rã abatida custa no mercado R\$ 11,00 e, mesmo afirmando que a atividade já foi mais lucrativa, Alochio admite que criar rãs continua um bom negócio. Para o produtor, o quilo da rã viva tem custo médio de R\$ 4,20 e o quilo da rã abatida custa, em média, R\$ 6,50. O couro custa R\$ 10,00 o quilo, quase o valor de mercado da carne.

O abate da rã ocorre aos seis meses de idade, quando o peso unitário varia entre 100 e 120 gramas. Além da carne, que é vendida a uma distribuidora de pescados de Vitória, o proprietário do Ranário Bela Vista vende girinos (filhotinhos) por R\$ 20,00 o milheiro. O milheiro de imago (quando já adquiriram a forma de rã) custa R\$ 200,00. O casal de reprodutores, com nove meses, idade em que a rã começa a se reproduzir, custa R\$ 20,00, em média.

A carne de rã, garante Alochio, além de saborosa, é medicinal. É indicada para alimentação de pessoas alérgicas e que têm problemas estomacais e intestinais. A preferência dos consumidores é pela carne frita, mas Alochio garante que o sabor da moqueca é incomparável.

Ele disse que há cerca de dois anos foi procurado por uma família de Cachoeiro, cujo médico do filho recomendou incluir a rã na dieta do garoto, de sete anos. Ele contou ainda ter conhecimento de uma pessoa com problemas intestinais, que alimentou-se com carne de rã por cinco anos para recuperar a flora intestinal.

Evolução semanal dos preços do café

