

ECONOMIA

Setor de piscicultura do DF espera vender, para o feriadão, 60% a mais do que no ano passado. Expectativa é de que sejam comercializados, apenas por uma cooperativa, cerca de 13 toneladas. Comércio geral prevê aumento de 18%, comparado à 2021



Frutos do mar tem procura para compor o cardápio



Tilápia é um dos peixes mais versáteis e não é caro



Comerciantes observam melhora nas vendas desde ontem

Semana boa para PEIXARIA

» ANA ISABEL MANSUR

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press

Os comerciantes do Distrito Federal estão confiantes de terem bons resultados nesta Semana Santa. As vendas devem subir até 18,08% em relação ao ano passado, segundo o Instituto Fecomércio-DF. Para 42,91% dos lojistas, a Páscoa será melhor em 2022 se comparada com 2021. Quem segue a tradição de não consumir carne vermelha mantém em alta o comércio de peixes no período. E a previsão dos comerciantes de pescados do DF para a data é de vender, ao menos, 62,5% a mais em 2022 do que em 2021. “A expectativa para este ano está boa demais, e devemos fechar o período da Semana Santa com volume de vendas entre 12 e 13 toneladas”, adianta Luciano Andrade, presidente da Cooperativa Mista da Agricultura Familiar, do Meio Ambiente e da Cultura do Brasil (Coopindaiá), responsável pelo Mercado do Peixe, na Central de Abastecimento do Distrito Federal (Ceasa), desde outubro de 2020.

O resultado do mesmo período de 2021 ficou entre sete e oito toneladas, de acordo com a Coopindaiá. “O movimento começou a crescer na segunda-feira da semana passada e, agora, está bacana. Na Quaresma, o pessoal estava mais tímido”, observa o presidente da cooperativa. Os peixes da Coopindaiá são cultivados no DF e no Entorno. Entre as espécies mais comercializadas, Luciano Andrade destaca a tilápia. “É a campeã de vendas. Sempre foi assim, a tilápia não tem crise e vende bastante, em postas, filé e inteira. Hoje, o salmão sai mais do que o bacalhau, por conta do preço e da dificuldade de importação”, continua. Tambaqui, pescada amarela, robalo, pescada branca, camarão e surubim também estão na lista dos mais vendidos.

Diretor da área de pescados do Sindicato do Comércio Varejista de Carnes Frescas, Gêneros Alimentícios, Frutas, Verduras, Flores e Plantas do Distrito Federal (Sindigêneros-DF), Renato César Guimarães ressalta que o brasileiro vem incluindo com mais frequência o peixe no cardápio do dia a dia. As espécies mais consumidas na capital do país são cultivadas — tambaqui, tilápia, pintado e salmão. Dessas, apenas o salmão não é criado no DF, por conta da temperatura da água, e vem do Chile. “Temos, atualmente, aqui no Distrito Federal, o



Na Peixaria Ueda, na Feira do Guará, os favoritos dos clientes são tilápia, salmão, surubim e bacalhau

terceiro maior consumo per capita de pescados do Brasil (14kg por habitante por ano) — atrás do Rio de Janeiro e de São Paulo. As pessoas estão comendo mais peixes no dia a dia, hoje, do que há 15 ou 20 anos”, analisa Renato. A média nacional de consumo é de 9,5kg por pessoa anualmente. A previsão de arrecadação é positiva para 2022 mesmo com o aumento dos custos. “O combustível pesa muito no preço dos produtos, que estão cerca de 20% mais caros este ano do que em 2021”, afirma.

Expectativa

Entre os comerciantes, o clima é de animação. Franck de Souza, gerente da Peixaria Ueda da Feira do Guará, espera vender até 8 toneladas de tilápia durante a Semana Santa deste ano, mesma quantidade de 2021 e 2020. “É o peixe que mais vende, seguido de salmão e peixes de couro, como o surubim. O bacalhau sai bem também, está entre os cinco mais vendidos. O movimento começou tímido, mas, desde hoje (ontem), está dentro do resultado esperado. Estamos tendo de correr atrás de mercadorias”, comemora. Franck acredita que o fluxo

Ana Isabel Mansur/CB



Solange garantiu um peixe para a semana: tradição familiar

melhore ao longo da semana. “Acreditamos que vamos superar (o ano passado). Esperamos que o movimento aumente bastante a partir de quarta-feira, mas

nosso estoque já está esvaziando”, revela o gerente, que oferece condições especiais para atrair mais clientes. “Dou descontos a depender da forma de

pagamento. Com Pix e dinheiro, o desconto é maior; no cartão de débito, é médio; e no crédito não consigo dar desconto, mas parcelo a compra”, detalha.

Lumma Olivé, proprietária da rede A Peixaria, conta que o movimento nesta Semana Santa começou na segunda-feira passada. Apesar do atraso em relação aos períodos anteriores, o valor arrecadado cresceu, mas a saída de produtos foi a mesma de 2021. Mesmo assim, a empresária espera que, até a Páscoa, as vendas cresçam 20% na comparação com 2021.

Para atrair os clientes, Lumma coloca produtos diferentes em promoção diariamente. “Na semana retrasada, o bacalhau estava em oferta, mas vendeu apenas 18% na comparação com o mesmo período de 2021. A venda da pescada amarela nesta semana, com o preço reduzido, equiparou-se ao dado do ano passado”, observa a proprietária.

A maior parte dos clientes da rede costuma comprar bacalhau para consumir no Domingo de Páscoa. “O público acaba sendo mais seletivo para os outros dias da semana. Muitos compram merluza em vez do bacalhau,

Mais pedidos

Preço médio (kg)

- Pescada amarela: R\$ 50
- Surubim: R\$ 50
- Filé de tilápia: R\$ 45
- Tambaqui: R\$ 20
- Salmão: R\$ 80
- Bacalhau do porto: R\$ 120

que é quatro vezes mais caro, e adaptam receitas”, relata Lumma, que começou a divulgar receitas com peixes alternativos para a Páscoa, como o tambaqui, nas redes sociais da empresa.

Opções

Variar as receitas é uma das alternativas que o economista Riezo Almeida recomenda para economizar na hora da compra dos pescados. “Fazer o peixe como recheio de uma torta ou empanado, por exemplo, para juntar mais ingredientes, e o prato render mais. É a economia criativa”, sugere. A tendência na Semana Santa é de os preços estarem mais altos. “Os peixes são mais produzidos nesta época, então os produtores aproveitam a oferta maior para lucrar mais, porque a média não é tão alta no restante do ano”, explica o especialista.

Além disso, os valores dos produtos cresceram por conta do aumento dos custos. “A ração do peixe está mais cara, porque o preço da soja e outros grãos subiu, por conta do mercado internacional. Fertilizantes estão em falta no mundo todo devido à guerra. Os combustíveis também subiram de valor. A ração e o frete podem chegar à metade dos custos da produção de peixes”, enumera Riezo Almeida.

A gastrônoma Solange da Silva, 59 anos, sentiu o aumento dos preços na hora das compras para a Sexta-Feira da Paixão e a Páscoa. Mesmo assim, não deixou de lado o costume de ter os pescados à mesa. A moradora do Núcleo Bandeirante comprou 1kg de tilápia para comer durante a Semana Santa. “Os preços estão muito salgados, e a tilápia é um peixe fácil de fazer”, justifica. “Comprei tudo que precisava logo hoje (ontem) para não precisar voltar. É uma tradição familiar não comer carne vermelha quinta e sexta-feira da Semana Santa. Não como desde que me entendo por gente”, brinca Solange.