

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press

Produção de peixes no DF tem crescido consideravelmente. Tilápia é quem lidera

Arquivo pessoal



Camarão vannamei, um dos mais consumidos no mundo, é produzido na Maré 61

Arquivo pessoal



Renato, pioneiro na produção de camarão, lamenta que ainda haja preconceito em Brasília contra seu marisco candango

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



Hosana Alves se dedica há 15 anos a atender São Sebastião com suas tilápias. Agora quer ampliar suas vendas

Palavra do especialista

Sabor e saúde

O consumo de peixes e de camarão, segundo o nutricionista Eduardo Lustosa, por ser uma fonte de proteína e de gordura boa, ajuda na prevenção de doenças neurológicas e na melhora da memória. Em crianças, pode contribuir para o crescimento, prevenir tumores e auxiliar no tratamento de problemas cardiovasculares.

Entre as melhores opções de peixes estão o salmão, rico em ômega 3; o linguado; a sardinha; a anchova; e a tilápia, campeã em proteína. “Todos têm selênio, iodo, vitaminas D e B12, ferro, fósforo, zinco. Fazem muito bem para a imunidade e para o coração”, detalhou. O consumo ideal fica entre 100 e 150g por refeição, de duas a três vezes por semana, disse o especialista.

No entanto, vale estar atento a alguns pontos antes de comê-los. “Observar o olho do peixe, por exemplo, serve para avaliar se o alimento está fresco ou não. Olhos opacos indicam ser um peixe mais velho. Assim, o ideal é optar por aqueles com olhos mais vivos, melhores para o consumo”, explicou Lustosa. Além disso, caso não seja consumido na hora, o peixe só deve ser guardado e congelado após ter as vísceras retiradas. Para descongelar, deve-se usar o refrigerador; para assar, o forno tem que estar em 60° C.

Em relação ao camarão, a fim de evitar a ingestão de metais tóxicos, é importante retirar a cabeça e o hepatopâncreas — órgão responsável pela absorção de nutrientes — do animal antes do consumo. Por fim, o especialista sugere que estes alimentos, principalmente o peixe, sejam consumidos à noite, em vista da sua fácil digestão.

Eduardo Lustosa
nutricionista

Entre as dificuldades iniciais que enfrentou estava o desconhecimento dos órgãos ambientais regionais sobre a produção de crustáceos. “Agora, percebo que essa demanda tem sido sanada com a oferta de cursos e maior divulgação sobre o assunto”, declarou o empresário. Ele contou que buscou tecnologias para garantir uma boa qualidade na água em seus tanques diminuindo sua renovação.

“Hoje conseguimos produzir o mesmo camarão que é comercializado na praia, usando água salinizada. Não colocamos conservantes e nem aditivos, e contamos com um sistema 100% sustentável. Temos o sabor e o frescor do camarão aqui em Brasília”, garantiu.

Em seu criadouro, além, de reaproveitar a água, há a captação da chuva e o controle é feito com produtos naturais, decisões que, segundo Ferreira, ajudaram a conquistar clientes.

Porém, ele lamenta o preconceito. “Quando falamos do camarão é de Brasília, as pessoas acham que a qualidade é baixa. Se fossem vários produtores, acho que uniríamos forças e seríamos mais reconhecidos. De toda forma, vamos fazer da região uma referência no assunto”, assegurou.

» LETÍCIA MOUHAMAD

Com uma produção de 45 mil toneladas de pescado em 2023, a piscicultura se firma no Distrito Federal e, cada vez mais, atrai interessados em atuar numa área que está abrindo caminho, com lucros, na economia regional. A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF) oferece um programa de produção de peixes que contribui para o aprimoramento dos criadores e aumento desses resultados. Mas, entre esses empreendedores — que, só entre os auxiliados pela Emater-DF passam dos 700 — há quem considere que a situação poderia estar ainda melhor se houvesse mais acesso a financiamentos.

Uma dessas pessoas é a produtora Hosana Alves, 54 anos. Todo dia, nos tanques onde cria suas tilápias, ela joga a isca. Na balança, pesa cada uma das que pescou. E no prato, aprecia algumas, durante o almoço. Tarefas rotineiras, mas — segundo ela — nem de longe cansativas, na chácara que tem, a Girassol, em São Sebastião. “Hoje foi mais difícil pescar, porque eles (os peixes) ficam agitados com a movimentação do trabalho fora dos tanques”, disse enquanto degustava sua tilápia com 600 gramas. “Com 800 (gramas), já podemos vender”, explicou.

Hosana se dedica à produção, há 15 anos, que desenvolve em quatro tanques. Cada um gera mil peixes. A água para irrigação vem de uma nascente, utilização devidamente autorizada por órgãos ambientais governamentais.

Tudo começou quando a população de São Sebastião sofreu um surto de hantavirose, em 2004. Foram contaminadas 38 pessoas e morreram 13. À época, Hosana era comerciante e não tinha planos de ser piscicultora. Mas, primeiro foi agricultora. “Com a ajuda da administração (regional), iniciamos um projeto de plantio”, recordou.

Na Girassol, toda a água dos tanques é reaproveitada nas hortas: as fezes dos peixes e a ração servida, mas que não comeram, contêm nutrientes ótimos ao cultivo. Atualmente, seu maior público consumidor está em São Sebastião, mas ela está trabalhando para atender a mais regiões administrativas (RAs). A elas, além das hortaliças, pretende oferecer as tilápias como seu produto principal.

Saborosos, saudáveis e lucrativos

Tilápia ou camarão, qual o seu prato preferido? No DF, a piscicultura está a todo vapor e, com a Semana Santa, produtores se animam com os lucros

Expectativas

Além da subsistência e da geração de renda, a agricultora também recebe voluntários que querem ajudá-la com a chácara e estudantes interessados em aprender sobre os peixes. Ela, inclusive, pretende aumentar o número de tanques e produzir 5 toneladas de tilápia por mês. Atualmente, são 3,2 toneladas.

Para tocar seu negócio, Hosana tem como parceiro o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural Administração Regional do Distrito Federal (Senar/AR-DF). Trata-se de uma entidade sem fins lucrativos, vinculada à Federação da Agricultura e Pecuária do DF (Fape-DF) e que presta assistência técnica.

“Apesar desse auxílio, percebo que falta informação para a comunidade da área rural, que tem muito potencial (no DF) — com (acesso) a boa terra e disponibilidade de água, mas recebe pouca assistência financeira”, avaliou a empresária.

Para a Semana Santa deste ano, a expectativa é que as vendas cresçam 70%. “Estamos animados, só precisamos tomar cuidado com os predadores inesperados, os gatos e as garças”, comentou.

Mercado promissor

Segundo Adalmyr Borges, 56, médico veterinário e coordenador do Programa de Aquicultura da Emater-DF, a quantidade de produtores de tilápia gira em torno dos 750. Deles, cem se

Ranking das espécies produzidas no DF

1º lugar: tilápia-do-nylo, que contempla mais de 90% da produção local;

2º lugar: tambaqui da Amazônia e seus híbridos (conhecidos como peixes redondos);

3º lugar: camarão gigante da malásia, de água doce; e

4º lugar: camarão cinza do pacífico, que é marinho

dedicam à criação comercial. Paranoá, São Sebastião, Gama, Ceilândia e Brazlândia são as RAs que concentram a maior produção de piscicultura no DF.

Dados da Emater-DF mostram que, em 2022, os criadores que assessoria produziram 1,8 mil toneladas de peixes, enquanto que, em 2023, o número chegou a 2 mil toneladas. A maioria deles (90%) se concentraram nas tilápias. Mas, numa estimativa geral, a entidade calcula que o DF, com criadores que ela não assiste, alcançou no ano passado 45 mil toneladas.

“Entre as vantagens da criação de peixes e camarões na região está a proximidade de um grande mercado consumidor, visto que Brasília é

considerada o terceiro maior centro consumidor de pescados do Brasil”, destacou Borges. Com a demanda alta e a produção ainda pequena, o produtor é beneficiado pela comercialização com preços atrativos.

Do ponto de vista ambiental, a capital federal conta com uma legislação que apoia a atividade com espécies nativas para criação (como traíra, pirapitanga e cará-nativo), em áreas de até 20 mil m²; para espécies exóticas (jacundá, pirá-santana e cascudo, por exemplo), há a possibilidade de 10 mil m², com uma dispensa de licenciamento ambiental. Segundo o coordenador do Programa de Aquicultura, isso estimula novos produtores a entrarem na atividade.

Mais com menos

Os empresários criam os peixes em tanques escavados na terra, sem revestimento e que podem ter aeradores para melhorar a qualidade da água e sua oxigenação. Esta técnica está em conformidade com o projeto Aqua+, da Emater, que visa ampliar entre três e quatro vezes a produção do criadouro, sem a necessidade de aumentar o fornecimento de água e nem a área dos viveiros.

“O que mais tem motivado a produção de pescado é o mercado crescente, com as pessoas procurando por alimentos mais saudáveis, e a disponibilidade de água e área para a atividade. O Programa de Aquicultura da Emater visa o desenvolvimento regional da aquicultura, aproveitando o mercado local e oferecendo mais uma alternativa de exploração econômica para os produtores da região”, resumiu o coordenador.

Pioneirismo

De acordo com a Emater, a produção de camarão ainda é muito pequena no DF. Há apenas uma propriedade, em Brazlândia, que trabalha o marisco com fins comerciais. O responsável é Renato Ferreira, 41, que há um ano se dedica ao vannamei, a espécie mais vendida no mundo.

Ferreira, que cultivava cítricos, manga, milho e mandioca para consumo próprio decidiu alçar voos mais altos e ir para o mercado. Para essa mudança, pensou em investir em tilápia, mas após estudos e análises, decidiu se juntar a outros agricultores interessados em camarão marinho. Assim nasceu a Maré 61.

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press

