



Home » Notícias » Aquacultura » Sucedanio ou iguaria

Aquacultura pode repor

16 de Setembro de 2010

## Aquacultura

### Sucedâneo ou Iguaria?

Sabia que Portugal é o país europeu que mais peixe consome, quase 60 quilos per capita, o que nos coloca em 3º lugar a nível mundial? Mas a produção nacional de pescado apenas consegue satisfazer um consumo de 25 quilos per capita (42% do consumo). Por isso, cada vez mais, a aquacultura é um complemento para a pesca e um alívio para os oceanos. Mas é também um negócio onde há uma feroz concorrência, e na guerra de preços, nem sempre a qualidade chega ao consumidor – que naturalmente desconfia. Para quebrar tabus, no passado dia 8 de Setembro, o Núcleo Regional do Sul da Associação Portuguesa de Engenharia de Ambiente (NRS-APEA) organizou um debate sobre o tema. Estivemos presentes na conversa e mostramos-lhe um exemplo prático na Ria Formosa.



“A aquacultura não pretende produzir um peixe que seja igual ao da natureza. Isso é impossível. Não se faz isso com as vacas, nem com os frangos. O que temos de produzir é algo que seja aceitável no mercado e que o consumidor tenha confiança”, resumiu Maria Teresa Dinis, investigadora, professora catedrática na Universidade do Algarve (UALG). Defensora intransigente do sector, é uma das pioneiras da aquacultura em Portugal. No debate, que decorreu no Pátio de Letras, em Faro, procurou-se perceber por que motivos o peixe de aquacultura ainda é mal visto pelo consumidor. Abundam preconceitos e ideias erradas, como por exemplo, a utilização de medicamentos (fito-fármacos) nos viveiros.

Na realidade, o que acontece hoje, “é que efectivamente existe uma enorme quantidade de fármacos em meio marinho, mas são dos tratamentos que se fazem aos seres humanos”, disse Florbela Soares, representante do Instituto de Investigação das Pescas e do Mar (IPIMAR). Aliás, investigadores da UALG estão a desenvolver um estudo neste campo. É um problema mundial, de saúde pública, mas sobre o qual só recentemente a comunidade científica se debruçou.

Nos viveiros modernos, “hoje, usam-se metodologias de prevenção. Estimula-se o sistema imunitário dos peixes e usa-se o mínimo” de fármacos. “Os aquacultores até estão cada vez mais interessados em nem os usar”, garantiu Maria Teresa Dinis.

É que aos olhos da nova legislação comunitária sobre produtos biológicos, “uma aquacultura que esteja em condições de ser catalogada como disease-free, que nunca usou um produto químico, o aquacultor poderá certificar o seu peixe e dar-lhe um valor acrescentado.”

Outro preconceito tem a ver com a alimentação dos peixes, que se imagina ser rica em proteína de origem animal. Na verdade, são precisos “1,4 quilos de ração para se conseguir um quilo de peixe. Mas apenas 700 gramas são farinhas de peixe. O resto são proteínas vegetais” de soja, explicou Fernando Gonçalves da ANAQUA - Associação Portuguesa de Aquacultores.

Durante a tertúlia, falou-se ainda sobre o [projecto de piscicultura em mar aberto \(Offshore\) da Armona](#), ao largo de Olhão e que tarda em nascer.

“Neste momento, o IPIMAR tem de fazer o assinalamento marítimo da área por causa da navegação. Já foi lançado o concurso público e já há uma empresa a quem foi adjudicado. Assim que estiver pronto, cada um dos particulares que têm uma concessão poderão começar a instalar-se. Neste momento, os projectos que estão mais próximos de arrancar têm a ver com a produção de bivalves”, revelou fonte da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPALG), sem definir datas.

A iniciativa revelou ainda a realidade de alguns aquacultores algarvios presentes na plateia. A maioria já está a sentir os efeitos das alterações climáticas - Verões muito quentes e Invernos rigorosos, que alteram a temperatura da água e perturbam o peixe.

Em termos económicos, não lhes interessa competir com a enxurrada de peixe importado da Grécia - muito barato e de qualidade inferior.

A concorrência estrangeira é forte, mas os empresários algarvios têm encontrado saída junto de grossistas de todo o país. A restauração também é um nicho de mercado importante. Por fim, a maioria dos aquacultores não quer negócios com as cadeias de hipermercados, a quem só interessa comprar ao mais baixo preço possível.

#### «Pesca da Ria» - um exemplo sui generis

Mas à mesa, numa prova cega, saberia distinguir uma dourada fresca criada em cativeiro nas águas da Ria Formosa, de uma selvagem apanhada em alto mar? Em Abril passado, um reconhecido chef de cozinha fez este teste. Durante uma feira em Lisboa. A primeira surpreendeu-o, assim como a maioria dos que a provaram. Mas há uma explicação.

A dourada vencedora cresceu num ambiente de quase natureza, apenas acessível por barco. Uma "ilha" com cerca de 20 hectares de área, a um quilómetro de Faro. Chama-se «Piscicultura dos Sapais». É uma empresa pequena, quase artesanal, mas focada na qualidade. Existe há um século e trabalha há quase 20 anos em regime semi-intensivo. Anualmente produz entre 80 a 100 toneladas de peixe fresco. O objectivo é criar dourada (*Sparus aurata*) de grande porte (entre 800 gramas a 1 quilo) e robalo que chega ao circuito comercial sob a marca comercial «Pesca da Ria».

Os juvenis vêm de maternidades certificadas. A última remessa chegou num camião especial, no dia 31 de Julho de 2008, vindo de Santander, Espanha. Uma carga de 228 000 pequenas douradas, com um peso médio de 3 gramas cada. O seu ciclo produtivo dura entre 26 a 30 meses, até estarem prontos para uma refeição para duas pessoas. O peixe cresce em tanques de terra batida, parecidos com salinas, onde há uma baixa densidade de população (meio quilo de peixe por cada metro cúbico de água). "Aqui têm bastante espaço para nadar e desenvolver os músculos, que é a carne do peixe, aquilo que se come", explica José Augusto Nadkarni, 46 anos, biólogo marinho, e director-geral desta exploração.

A água é renovada duas vezes ao dia, pela acção da gravidade, e a qualidade constantemente monitorizada. Ao contrário de uma ideia generalizada entre os consumidores, a aquicultura não é, por si só, uma fonte de poluição para o ambiente. "Muitas vezes, os parâmetros do fósforo e azoto são melhores à rejeição que à captação", sublinha. As marés trazem nutrientes e sedimentos naturais, que têm uma forte componente na alimentação do peixe. A ração usada é das com o mais baixo teor de matéria gorda (14 por cento) e é dada manualmente.

Capturar o peixe não é uma tarefa fácil. Envolve uma embarcação a remos (chata), uma rede e a força braçal de, pelo menos, três homens. Cada pescaria é um caminhar lento pelos flancos do tanque, arrastando a rede pelas pontas e evitando que fique presa no fundo.

No final, quando a rede se fecha num revirar de caudas prateadas e salpicos energéticos, apenas é capturado peixe com o peso ideal. Com 19 anos de experiência, José Vivaldo, de Tavira, encarregado da produção, estima o peso como se fosse uma balança humana, libertando os exemplares mais leves.

Apenas se pesca o peixe necessário para cobrir as encomendas do dia. As últimas são aceites até às 10h30 da manhã. As douradas morrem quase instantaneamente por choque térmico. São imediatamente colocadas numa mistura de água com gelo. Depois são arrefecidas numa tina e embaladas de seguida. Isto garante uma maior frescura organoléptica. Comparativamente a muito do peixe capturado em alto-mar, só é embalado em lota, depois de várias horas de viagem...

Escândalos como as vacas loucas, peste suína, gripe das aves, gripe suína, condicionaram negativamente a imagem que o consumidor tem da aquicultura. Por isso, abundam mitos e ideias feitas. Diz-se são as novas galinhas do mar, que são criados com elevados níveis de antibióticos e hormonas. Diz-se ainda que o peixe de aquicultura é mais gordo e que não sabe ao mesmo do selvagem (**o que efectivamente, são as únicas afirmações com alguma base de verdade**).

As reservas do consumidor relativamente ao peixe produzido em cativeiro são enormes quando comparadas, por exemplo, ao camarão cuja produção é quase toda de aquicultura, ou à carne que se vende no talho. Mas na realidade, a aquicultura é hoje um sector que obedece a apertadas regras ambientais e de segurança alimentar. E em breve, será fundamental para alimentar a Humanidade. Em 2030, a população mundial terá ultrapassado os oito mil milhões.

Por essa altura, a Food and Agriculture Organization (FAO) prevê que os oceanos estarão completamente saturados, reservas em ruptura, espécies extintas.

Portugal é o terceiro maior consumidor de peixe do mundo, mas só produz oito mil toneladas de peixe de aquicultura por ano. Isto porque os modelos de produção actuais não conseguem competir com os baixos preços de mercado de países como a Espanha e a Grécia.

Ainda assim, o nosso país quer chegar às 30 mil toneladas até 2013.

A instalação da maior unidade de produção de pregado do mundo pela multinacional espanhola «Pescanova», na praia de Mira vai ajudar a mudar o panorama actual.

No Algarve, ao largo da Armona, Olhão, o offshore vai possibilitar a produção intensiva de peixe em grandes quantidades (a Grécia já produz dourada assim há vários anos) apesar de o investimento inicial ser elevado, e do projecto já se arrastar há muito tempo.

#### Fonte



Centro de Maricultura da Calheta | 9370-133 Calheta | Madeira - Portugal  
T. (+351) 291 820 420 | F. (+351) 291 820 439 | [info@cmcmadeira.org](mailto:info@cmcmadeira.org)