



# *Panorama da* **AQUICULTURA**

## **MANEJO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

**Tudo o que você precisa saber**

**Mudanças climáticas:**

**Os desafios que vêm por aí**

**Pirarucu cultivado**

**Carne surpreende chefs da alta gastronomia**

**Vem aí o Censo Aquícola Nacional 2008**



Anemia infecciosa do salmão chileno • Piscicultura marinha: panagens de monofilamento é nova alternativa • Sanidade Aquícola e os riscos dos programas de repovoamento • Panorama do mercado mundial da tilápia • A difícil trajetória do pangassius vietnamita e muito mais...

# Pirarucu cultivado

## Carne surpreende chefs da alta gastronomia

**D**esde a década de 40, vários registros falam do potencial do cultivo do pirarucu, ressaltando as suas características biológicas e zootécnicas, e a sua importância como alimento para toda a região amazônica. A qualidade da sua carne passou também a ser conhecida fora da região, e hoje alcança um bom valor de mercado nos diversos cantos do país. Entretanto, a intensa exploração do pirarucu, praticada desde o século XVIII, provocou um acentuado declínio nos estoques naturais, ao ponto de ser, atualmente, considerado quase extinto em algumas regiões, e sobre-explorado em outras. Em resposta, as autoridades governamentais criaram diversas restrições quanto a exploração do pirarucu, como o tamanho mínimo para a sua captura (150 cm) e a total proibição no período da sua reprodução (defeso). No Estado do Amazonas, por exemplo, a proibição da pesca do pirarucu é total, sendo autorizada apenas nos lagos que têm plano de manejo autorizado e monitorado pelo órgão ambiental estadual (Instituto de Proteção Ambiental do Amazonas - IPAAM) e pelo IBAMA. O cultivo, portanto, reveste-se de muita importância, não apenas por ser capaz de produzir esse peixe em escala industrial, como também pelo fato de que irá amenizar bastante a pressão sobre o que resta dos estoques amazônicos.

### Projeto Estruturante do Sebrae

O grande interesse do consumidor em adquirir o pirarucu, bem como do setor produtivo em se dedicar à produção desta espécie, levou o Sebrae a fazer parcerias com instituições locais nos Estados do Acre, Amapá, Amazonas, Rondônia, Roraima e Tocantins, para desenvolver o “Projeto Estruturante do Pirarucu na Amazônia”, em andamento desde 2007



O Coordenador Nacional de Projetos de Aquicultura e Pesca do Sebrae Nacional, José Altamiro da Silva saboreando o filé de pirarucu, recheado com espinafre na crosta de massa folhada, preparado pelo Chef Peninha do restaurante Pitanga, em São Paulo



Segundo o Coordenador Nacional de Projetos de Aquicultura e Pesca do Sebrae Nacional, José Altamiro da Silva, entre as metas do Projeto Estruturante do Pirarucu se destacam a construção de um banco de informações confiável sobre o desempenho zootécnico e econômico da produção em diferentes ambientes, e sob diversas condições de criação. Para isso foram montadas em cada um dos estados envolvidos, Unidades de Observação onde todos os aspectos relativos aos cultivos estão sendo estudados em detalhe. A idéia, segundo Altamiro, é que após a consolidação e a divulgação destes conhecimentos, seja possível aos empreendedores interessados investir na atividade com maior segurança.

Segundo o consultor responsável pelas Unidades de Observação, Eduardo Ono, diversos trabalhos voltados exclusivamente ao cultivo do pirarucu já foram realizados, mas na sua maioria utilizam peixes de baixo valor comercial e/ou peixes forrageiros como alimento. O que se sabe, porém, é que a produção comercial de peixes carnívoros, como o pirarucu, utilizando peixes forrageiros vivos, peixes de baixo valor ou resíduos *in natura* de pescados e de animais terrestres é, via de regra, inviável em escala comercial, além de apresentar uma série de restrições nos âmbitos sanitário e ambiental, diz Ono. “Para que a produção do pirarucu, em escala industrial, seja viabilizada será necessário que seja conduzida utilizando rações balanceadas, e de alta qualidade”, completa.

Apesar dos vários estudos realizados nas últimas décadas, os conhecimentos necessários à produção comercial sustentável do peixe ainda não foram consolidados. As experiências de cultivo se restringem a poucos técnicos e produtores pioneiros, que vêm conduzindo as criações ao custo da pesquisa prática (não científica) e do empirismo. Segundo Ono, o fascínio sobre o pirarucu é facilmente explicável, já que apresenta, do ponto de vista da piscicultura intensiva, uma série de características positivas, tais como: rápido crescimento (podendo superar 10 kg no primeiro ano de criação); tolerância ao adensamento e às condições de cultivo intensivo em ambientes tropicais; respiração aérea, aproveitando o ar diretamente da atmosfera, ficando independente do oxigênio dissolvido na água; fácil adaptação ao alimento balanceado; carne clara, magra, de alta qualidade, livre de espinhas intramusculares; elevado rendimento de filé (> 45%), superando o rendimento dos peixes atualmente cultivados no país; e, elevada demanda e valor de mercado, com excelentes perspectivas para o mercado internacional.

**“Foi o melhor peixe que já experimentei”**

Pedro de Artagão, Chef do restaurante Laguiolle



Pedro de Artagão, Chef do restaurante Laguiole, junto a Fernando Kubitzza, na degustação do pirarucu grelhado



### O surpreendente pirarucu

Para José Altamiro da Silva, a preocupação do Sebrae é a de que o Projeto Estruturante do Pirarucu na Amazônia seja o mais abrangente possível, não deixando de fora nenhum dos aspectos realmente importantes para que a cadeia produtiva do peixe possa se estruturar para se desenvolver. Após ter sido concluído, em março de 2008, um diagnóstico da cadeia produtiva do pirarucu na Região Norte, que incluiu o levantamento físico, territorial e sócio-econômico da região, modo de produção, estágio tecnológico, situação do crédito, aspectos de infra-estrutura e mercadológicos, foi também levantada a situação da pesquisa visando a criação em cativeiro. O projeto também já realizou a implantação de 15 unidades de observação de cultivo espalhadas nos seis estados amazônicos envolvidos no Projeto.

Além de englobar os estudos relacionados com a produção do pirarucu, o projeto do Sebrae tem a preocupação de decifrar o potencial de mercado desse peixe, já que de nada adianta produzi-lo sem que se tenha a segurança de que o produto terá um mercado garantido. Para isso o Projeto Estruturante tem programadas, para esse ano, ações para a elaboração de um plano de marketing para promover a inserção da carne do pirarucu no mercado.

A empresa Acqua & Imagem, foi contratada pelo Sebrae para fazer uma pesquisa relacionada a aceitação da carne do pirarucu em diversas cidades do País – Belém, Recife, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba. Nessas cidades, a carne do pirarucu cultivado, com peso de 10 a 12 kg, foi apresentada a chefs de cozinha e consumidores. Em cada uma dessas cidades, durante um dia inteiro, o peixe grelhado foi oferecido aos clientes de grandes redes de supermercado, que após terem consumido respondiam a um questionário com suas impressões.

Da mesma forma, em cada uma das cidades, foram agendadas degustações em restaurantes da alta gastronomia, cujos chefs tinham a total liberdade para criar os seus pratos. A aprovação do peixe foi uma unanimidade, tanto entre os consumidores nas lojas dos supermercados, quanto entre a

nata da gastronomia brasileira, ouvida pela pesquisa. As conclusões desse estudo serão apresentadas posteriormente pelo Sebrae.

Na cidade do Rio de Janeiro, a *Panorama da AQUICULTURA* teve a oportunidade de acompanhar os especialistas Fernando Kubitzza e João Campos, quando da degustação do peixe no restaurante Laguiole, referência gastronômica na cidade do Rio de Janeiro, casa do Chef Pedro de Artagão, que preparou o pirarucu grelhado. Pedro de Artagão surpreendeu-se. Aprovou na hora a textura do peixe, dizendo que na sua opinião o pirarucu é muito melhor que o cherne. “Foi o melhor peixe que já experimentei e quero colocar o pirarucu imediatamente no meu cardápio”, afirmou.

No Rio, o pirarucu foi degustado também no Restaurante Fasano, pelo Chef Luca Gozzani, que preparou vários pratos, entre eles um “Tartar de pirarucu”, um “Medalhão de pirarucu grelhado” (com presunto cru e ovo de codorna sob purê de aspargos, acompanhado de creme de trufas com crocante de arroz e manjeriço), e um “Filé grelhado” com cebola roxa, pesto, vinagre balsâmico e espuma de alcaparras. Entre as qualidades do peixe, Luca Gozzani destacou a versatilidade, o gosto suave, as fibras pequenas e disse estar pronto pra trabalhar imediatamente com o pirarucu no seu cardápio. Os demais restaurantes cariocas que degustaram o pirarucu cultivado para o Projeto do Sebrae foram a Trattoria; o Eccellenza, com a Chef Ciça Roxo; o Eça, do Chef Freddy e, o Carême Bistrô, da afamada Chef Flavia Quaresma, que homenageou as origens do peixe preparando-o grelhado, com tucupi e feijão branco. E quem provou, se encantou. ■



Os especialistas Fernando Kubitzza e João Campos (à frente), com o Chef Luca Gozzani e o gerente Nicola Giorgio (atrás), degustando um “Medalhão de pirarucu grelhado”, um dos pratos preparados no restaurante Fasano, no Rio de Janeiro

