



O percentual de carne retirado das conchas ontem foi maior do que o previsto

Tupiniquins recolhem sururu cultivado em rio

Os índios tupiniquins da aldeia de Caieiras Velhas, de Aracruz, colheram ontem os primeiros resultados do projeto experimental do Serviço Brasileiro de Apoio à Pequena e Média Empresa (Sebrae) e do Centro Tecnológico de Agricultura (CTA) de engorda do sururu. O projeto, que pretende dar às pequenas comunidades formas alternativas de renda, vem sendo aplicado também na aldeia de pescadores de Piúma, no Sul do Estado.

A receptividade dos índios ao projeto, batizado de "Mexilhões", foi comemorada pelo coordenador de Tecnologia do Sebrae, Mário Barradas. "O envolvimento deles foi surpreendente. O cacique José Luiz vem incentivando muito a comunidade a participar desse projeto".

A expectativa de 10% de carne por quilo de sururu colhido foi superada - variou entre 12 e 13%, segundo Barradas. Para o verão, são esperados resultados ainda melhores, porque a estação é mais apropriada ao desenvolvimento do sururu, de acordo com as explicações do técnico do Sebrae.

Produção

Por ano, com apenas o sistema experimental montado, a expectativa é de se chegar a uma produção de 1,2 tonelada bruta.

Com o sururu limpo (sem concha), a produção deve variar de 100 a 140 quilos. O rendimento para a aldeia ainda será pequeno nessa primeira fase: de R\$ 5,00 a R\$ 6,00 por quilo. O futuro, no entanto, é considerado promissor por Barradas, que acredita na implantação de vários sistemas de produção na região.

O projeto vem sendo desenvolvido dentro da aldeia, onde desemboca o Rio Piraqueaçu, com águas salobras, ideais para esse tipo de cultura, feita com as "sementes" de sururu presas a cordas e fixadas por redes sintéticas, chamadas de mexilheiras. Nesta fase do projeto, as "sementes" estão sendo retiradas dos "costões", em ilhas e pedras. Futuramente, podem ser aproveitados coletores artificiais na época de reprodução do sururu, que expelem gametas, fecundados na água.

São parceiros desse projeto também Federação da Agricultura, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Sanar) e Prefeitura de Aracruz, responsável pela construção da estação de beneficiamento, que garante a qualidade do produto, segundo o coordenador de tecnologia do Sebrae. É nela que a carne do sururu é retirada da concha, sofre um processo de pré-cozimento e é embalada.

190

2