



Área de oito alqueires transformada em um negócio produtivo



UM MAR DE PEIXES NO INTERIOR DE SÃO PAULO

Alessandro Sennati e seu sócio Francisco Pedro Monteiro da Silva Neto, investiram no cultivo de peixes em tanques-rede e descobriram excelente potencial de mercado para consumo, ocupação e renda. Eles inovaram as técnicas da aquicultura.

Com a queda da produção do pescado do extrativismo, a Fazenda San Giuseppe, em Santa Lúcia, se transformou em um mar de peixes. É assim que Alessandro Sennati define seu projeto: “O cultivo de peixes em tanques-rede é a alternativa de investimento de menor custo e maior rapi-

dez de implantação, possibilitando adequado aproveitamento dos recursos hídricos e expandindo a piscicultura industrial no país”. Hoje, ele e o sócio Francisco Pedro Monteiro da Silva Neto, estão à frente do negócio, cultivando peixes.

A HISTÓRIA

Filho de Maria Helena Fornero Sennati e Anatole Sennati, Alessandro resolveu seguir esse ramo depois que seu pai, industrial no ramo de artefatos de borracha, acabou comprando duas propriedades rurais, uma em Santa Lúcia, região de Araraquara e outra em São Simão, perto de Ribeirão Preto. Como o pai não possuía nenhuma experiência no campo, acabou vendendo uma das fazendas e ficou só com a de Santa Lúcia, arrendando-a para a Usina



Alessandro Sennati

Santa Cruz. A pedido do pai, Alessandro, que cursava administração de empresas no Mackenzie em São Paulo, largou os estudos e veio para o interior em 1985. “Há 27 anos morando no interior e há 18 trabalhando como piscicultor profissional, passei por várias atividades como a minhocultura, a criação de peixes ornamentais e também já tive um pesque-pague”, conta.

Em 2007, o amigo e hoje também só-



Tanques-rede para o cultivo

cio “Pedrinho”, procurou Alessandro e juntos, firmaram uma parceria para a criação de tilápias em tanques-rede, que são estruturas metálicas retangulares, quadradas ou circulares, com flutuadores (tambores plásticos) que flutuam na água, construídos com telas em aço inox ou telas revestidas de PVC, que têm por finalidade o confinamento de peixes. Além disso, os tanques devem ser cobertos para prevenir a ação de predadores, furtos e oferecer sombreamento que impede a incidência de raios UV e diminui a visão dos peixes, reduzindo o estresse e melhorando o sistema imunológico desses animais.

O TRABALHO

Os peixes são confinados em altas densidades, dentro de uma estrutura onde recebem ração balanceada e que permita uma grande troca de água com o ambiente. A alta



Caminhão apropriado para transportar os peixes

taxa de renovação de água dentro do tanque-rede é o principal fator que viabiliza a alta densidade populacional e a produção de uma grande biomassa de peixes por unidade de volume (50 a 150 kg/m³), pois supre a elevada demanda por oxigênio.

A represa possui 102 tanques que ficam localizados numa área de 8 alqueires, com estruturas

de 2 x 2 x 2 metros. Sua produção anual atinge cerca de 200 toneladas e o ciclo total gira em torno de 6 a 8 meses, dependendo da temperatura da água. A profundidade dos tanques são de 1,70 cm e a alimentação é própria para as tilápias, fabricada em várias indústrias de alimentação animal. A alimentação é consumida conforme o tamanho do animal, dependendo da fase desses peixes.

Segundo Alessandro, o custo de um tanque é de R\$ 3 mil e a ração consome 80% do custo para a criação até o ponto de venda, quando o peixe atinge cerca de 800 gramas. “Tem que tomar cuidado para não haver desperdício, pois isso diminui o lucro”, destaca.

A tilápia possui boas características organolépticas e nutricionais, tais como: carne saborosa, baixo teor de gordura (0,9 g/100g de carne) e de calorias (172 kcal/100 g de carne), ausência de espinhas em forma de “Y” (mioceptos) e rendimento de filé de aproximadamente 35% a 40%, em exemplares com peso médio de 800 gramas, o que a potencializa como peixe para industrialização. “Além da tilápia, trabalhamos também com a produção do catfish, que é o bagre americano em tanques escavados de terra.

A criação de tilápia em tanques-rede é a mais nova atividade econômica que está apontando para boas perspectivas. Tanto é que em 2013 os dois sócios estarão realizando traba-

lho semelhante em uma outra propriedade que estão negociando. Assim, serão três pontos de cultivo de peixes para vendas em pesque e pague, além de frigoríficos. O valor do quilo de peixe varia, dependendo da distância, do tamanho e da qualidade.

Alessandro, considerando que o futuro do Brasil são o peixe e a carne branca, recorre aos técnicos da UNESP de Jaboticabal para lhe orientar no setor de piscicultura. “A gente conta muito com a parceria deles onde sempre que precisamos de alguma orientação ou de ajuda em todos os sentidos, estão sempre de prontidão e agradeço por isso”.

SUBPRODUTOS

Outro fato importante é que além de servir para alimentação, a tilápia fornece outros subprodutos, como as escamas, que são transformadas em bijoias e artesanato; o couro que pode ser processado para a confecção de bolsas e outros acessórios; as vísceras e carcaças que podem ser transformadas em compostagem e fornecidas aos agricultores familiares, visando a controlar resíduos e preservar o meio ambiente.



Tanque-rede usado na coleta dos peixes

FEVEREIRO 2012

Dias 2, 3, 4 e 6, 7 e 8

- Aplicação de Agrotóxicos com pulverizador costa manual

Dias 23 e 24

- Liderança de Equipes